

Croquetas de jamón

Preparación

Para las croquetas Lo primero que vamos a hacer es poner la leche y la nata a hervir junto a los recortes de jamón. Por otro lado, vamos a poner en una sartén la mantequilla a fundir y en esa misma sartén añadiremos nuestra cebolleta finamente picada para sofreír. Una vez cocinada añadiremos el jamón troceado, rehogaremos e incorporaremos la harina. Damos unas vueltas hasta que la harina absorba toda la grasa y esta esté doradita. Es el momento de incorporar la leche y la nata poco a poco, con ayuda de un colador. Nos ayudaremos de una varilla de mano para que no se pegue. Homogenizamos toda la mezcla, ponemos a punto de sal y reservamos en frío para después hacer nuestras croquetas. Una vez fría nuestra masa, formaremos nuestras croquetas que rebozaremos en el siguiente orden: Harina + huevo batido + rebozado. Para terminar Emplatamos nuestras croquetas de jamón con diferentes empanados.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas

Para las croquetas

800 ml de leche entera

200 ml de nata

120 gr de harina de trigo

120 gr de mantequilla

250 gr de jamón ibérico de bellota picado finamente

3 trozos de puntas de jamón

1 cebolleta fresca

c/s de sal

Para los rebozados

100 gr de Harina de trigo

2 huevos

Rebozado de pan rallado

100 gr de pan rallado

Rebozado de pan Panko

100 gr de Panko

Rebozado de maíz y almendra

50 gr de maíz frito

50 gr de almendra en polvo

Para terminar

c/s de brotes frescos variados

Utensilios

Robot de cocina para triturar

Boles

Bandejas metálicas

Cebollero

Colador

Sartén

Cazo

Instructor destacado



Josetxo

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD