

CROQUETAS DE JAMÓN ESTILO CASERO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eneritz Korujo

✖ Descripción:

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Que la leche sea de gran calidad.

Ingredientes para 6 personas :

- una nuez de mantequilla de 1 litro de leche entera sal
- 100g de harina de jamón serrano en taquitos muy pequeños pan rallado
- harina para rebozar de huevo

Preparación:

Paso 1

Primero ponemos en una cazuela la nuez de mantequilla. Cuando veamos que está derretida le añadimos el jamón en taquitos. Le damos una vueltas y echamos los 100 gr de harina, Hay que revolver bien para que luego no sepa a harina la mezcla. Después vamos echando la leche poco a poco para que se vaya mezclando con los otros ingredientes. Se remueve hasta que tengamos una bechamel contundente. Se dejará enfriar con papel de aluminio para que no haga costra. Cuando la mezcla esté fría hacemos la forma que más nos guste y pasamos por harina huevo y pan rallado. Las freímos y a disfrutar.