

CROQUETAS DE JAMON



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** cristina ferrer



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

PREPARACIÓN DE CROQUETAS DE JAMÓN Freír la cebolla que hemos rallado finamente, cuando casi esté echamos el jamón y dejamos que se haga, continuación añadiremos la harina y no paramos de remover y también la leche, hasta formar una crema espesa como una besamel, y cuando veamos que se despegue de la sartén le pondremos el queso, y dejaremos reposar, Pondremos a parte una sartén caliente y haremos una croquetas que pasaremos huevo y harina de pan y freiremos escurriremos y se viremos

Ingredientes para 4 personas :

- 1 cebolla Hacendado
 - 100 jamón serrano en taquitos muy pequeños Hacendado
 - 30 2 cucharadas de Harina Gallo
 - 200 1 vaso de leche entera (Hacendado)
 - 50 -Queso rallado (Hacendado)
 - 1 - Huevo para rebozar roig
 - 100 harina de galleta gallo
 - 500l de Abundante Aceite de girasol para freír Carbonell
-

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN DE CROQUETAS DE JAMÓN Freír la cebolla que hemos rallado finamente, cuando casi esté echamos el jamón y dejamos que se haga, continuación añadiremos la harina y no paramos de remover y también la leche, hasta formar una crema espesa como una besamel, y cuando veamos que se despegas de la sartén le pondremos el queso, y dejaremos reposar, Pondremos a parte una sartén caliente y haremos una croquetas que pasaremos huevo y harina de pan y freiremos escurriremos y se viremos