

# CROQUETAS DE JAMON



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**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