

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** jessica Tello S



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 150 GR de JAMON IBERICO
- 1/2 L de LECHE
- 1 CUCHARADA de MANTEQUILLA
- 1/2 CUCHARADA de CURRY DE MADRAS
- 12 HEBRAS DE AZAFRAN
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

DISPON LAS HEBRAS DE AZAFRAN SOBRE UN TROCITO DE PAPEL DE ALUMINIO Y TUESTALAS DURANTE UNOS SEGUNDOS SOBRE EL FOGON

Paso 2

CALIENTA LA MANTEQUILLA EN UNA SARTEN AÑADE LA HARINA Y REMUEVE , AGREGA LA LECHE POR TANDAS SIN DEJAR DE REMOVER HASTA OBTENER UNA BECHAMEL ESPESA SALPIMIENTA E INCORPORA EL AZAFRAN EL CURRY Y EL JAMON PICADITOS EXTIENDE ESA MASA EN UNA BANDEJA CUBRE CON PAPEL FILM Y RESERVA EN LA NEVERA UN DIA ENTERO

Paso 3

FORMA CROQUETAS Y PASALAS POR HUEVO BATIDO Y PAN RALLADO FRIELAS EN ACEITE BIEN CALIENTE Y ESCURRELAS SOBRE PAPEL DE COCINA ,