Croquetas de Jamón

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

Creador: Acociñar **Recetizador:** Moria



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100g de Jamón picado
- 1 cebolla
- 670ml de Leche
- 330ml de Nata liquida
- 95g de Harina
- 55g de Mantequilla
- Nuez moscada
- Pimienta
- Aceite de oliva y sal.
- Harina -huevo- Pan rallado

Preparación:

Paso 1

Calentar la leche con la nata y un poco de Jamón. Cuando empieze a hervir bajar el fuego.

Paso 2

En otra olla poner el aceite y la mantequilla. Cuando la mantequilla se derrita pochar la cebolla. Cuando se ponga transparente añadir el jamón y rehogar todo junto.

Paso 3

Añadir la harina y remover con fuego lento durante unos 10 min.

Paso 4

Añadir la leche y la nata poco a poco mientras se remueve. Echar sal, pimienta y nuez moscada. Seguir removiendo durante 8 minutos a fuego lento.

Paso 5

Para el rebozado: Poner una gotita de aceite en la mano para "bolear" las croquetas. Pasarlas por harina, huevo y pan rallado.

Paso 6

Freír en abundante aceite caliente.