

**Creador:** Acociñar **Recetizador:** eva de la torre



**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 líquida
- 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 empiece 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.*