

Creador: anina 1988 **Recetizador:** Ana Cruz



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Que la bechamel tenga la extura correcta, ni muy espesa ni muy líquida sino no se podrá dar forma

Descripción:

Es uno de los mejores aperitivos del mundo.

Ingredientes para 4 personas :

- 150 gr de Cecina en lonchas
- 1 cucharadita de Sal
- 4 cucharadas de Harina
- 2 cucharada de Aceite de oliva
- Según se vea de Leche
- 250 ml de Nata cocinar
- 1/2 de Cebolla

Preparación:

Paso 1

Cortar lo más fina posible la cebolla y pochar en 3 c.s aceite, mientras la cebolla se hace lentamente cortar la cecina en trocitos (dobla las lonchas y córtalas a lo largo y ancho, así será mas fácil

Paso 2

Cuando la cebolla ya este hecha, añadir la harina cocinar ligeramente, (se forman una especie de pelotillas no os asustéis) poner la nata lentamente sin dejar de remover.

Paso 3

A medida que se va espesando ir añadiendo leche, poco a poco con cuidado de no pasarlos y siempre sin dejar de remover para evitar grumos.

Paso 4

Añadir la cecina y mezclar, añadir el punto de sal al gusto, retirar del fuego y poner en una fuente la mezcla, dejar enfriar y luego guardar en la nevera o congelador durante 12-24 horas.

Paso 5

Formar las croquetas: redondas, cuadradas, con ayuda de una manga pastelera con boquilla abierta, como prefiráis, pasar por pan rallado, huevo, pan rallado y freir en abundante aceite.