Mahou
FIVE STAR TASTE

CROQUETAS DE JAMÓN
FOR SHARING

PERFECT -with- Mahou

INGREDIENTES

- 90 G HARINA
- 80 G ACEITE DE OLIVA
- 500 ML LECHE
- 90 GM JAMÓN SERRANO
- 120 G HARINA DE TRIGO
- 3 HUEVOS
- 200 PAN RALLADO

PREPARACIÓN

1

En una olla pequeña, ponemos el aceite a calentar y agregamos el jamón picado en daditos muy pequeños. Doramos levemente y agregamos la harina poco a poco y calentamos todo hasta tostar la mezcla.

2

Cuando ya tengamos el "rouge" vamos agregando la leche tibia poco a poco disolviendo nuestra mezcla y cuidando que no queden grumos (bechamel).

3

Ponemos en una fuente aceitada y llevamos a la nevera por un mínimo de 12h.

4

Con la ayuda de una cuchara sacamos porciones y le damos rápidamente forma redonda con las manos sin llegar a calentar la mezcla. Pasamos por harina, huevo y pan rallado. Volvemos a refrigerar por un mín de 2 horas antes de freír.

5

Calentamos el aceite aceite y agregamos las croquetas en tandas pequeñas, para que podamos controlar bien su fritura. Una vez doradas ponemos en papel absorbente para eliminar exceso de grasa.

¡Disfrútalo!