HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Croquetas de jamón

12 raciones 281 kcal

Ingredientes

- **700 ml** de leche
- **100gr** de nata líquida
- **200 gr** de jamón
- Un trozo entero de jamón
- **1/2** cebolla
- **80 gr** de harina de trigo
- **80 gr** de mantequilla

PARA EMPANAR

- Pan rallado
- Harina
- **3** huevos

POR RACIÓN

Proteínas	**15 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**23 g**
Fibra	**1 g**

Elaboración

1. Fusionar en la leche una punta de jamón y la nata líquida
2. Mientras se calienta en una sartén con un poco de mantequilla, pochar la cebolla
3. Dorar el jamón picadito
4. Cuando esté dorado, añadir la harina y mezclar y cocinar durante unos minutos hasta obtener la masa
5. Ir añadiendo la leche caliente a poquitos, mezclando cada vez hasta integrarla toda
6. Rematar con nuez moscada al gusto
7. Guardar en un recipiente bien tapado en la nevera durante toda la noche
8. Cuando la masa esté bien compacta, cortarla en cuadrados y bolear en la forma que se quiera
9. Empanar las croquetas
10. Freír en aceite hasta que queden bien doraditas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto