

Croquetas de jamón serrano

Para 4 personas.
Preparación: 30 min.

Ingredientes

- » 2 huevos
- » 125 gr. de jamón Serrano
- » ½ l. de leche
- » 2 hojas de laurel
- » ½ cebolla
- » 80 gr. de mantequilla (5 cucharadas)
- » 70 gr. de harina
- » 250 gr. de pan rallado
- » ½ cucharadita de pimienta negra molida
- » Un poco de nuez moscada rallada (opcional)
- » 1 l. de aceite de oliva
- » Sal

Preparación

- 1 Cortar en trocitos el jamón serrano y reservar.
- 2 Poner en un cazo la leche, el laurel, la pimienta y la cebolla y llevarlo a ebullición. A continuación retirar el cazo del fuego y dejar reposar durante 1 hora y posteriormente colar la leche.
- 3 En una sartén se pone una cucharada de aceite, la mantequilla y se fríe el jamón serrano durante 3 minutos.
- 4 Se añade a la sartén la harina y la sal y se remueve todo bien, hasta que no queden grumos.
- 5 Seguidamente se incorpora la leche poco a poco sin dejar de remover y se cuece a fuego lento durante 5 minutos más o menos, hasta que la bechamel se espese.
- 6 Se retira del fuego y se pasa la mezcla a una bandeja o fuente de horno, dejando enfriar.
- 7 Con una cuchara sopera se extrae una porción de la bechamel y con la mano, o con la ayuda de una segunda cuchara, se le da forma a la croqueta.
- 8 Se baten los huevos y se reservan en un cuenco.
- 9 En dos recipientes se pone harina y pan rallado. Se reboza la croqueta primero en harina y después en el pan rallado.
- 10 En una sartén se pone el resto del aceite y cuando esté bien caliente se fríen las croquetas de 5 en 5, hasta que se doren.
- 11 Con la ayuda de una espumadera se retiran las croquetas del fuego y las dejamos escurrir el aceite en papel absorbente (servilleta de papel).

