

Receta de Croquetas Líquidas De Jamón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que resulta una delicia para el paladar, se trata de unas croquetas líquidas, seguro que os gusta.

Ingredientes

- Leche semidesnatada (medio litro)
- Harina de trigo (una cucharada)
- Mantequilla (40grs)
- Jamón serrano (tres o cuatro lonchas)
- Huevos
- Gelatina neutra (seis hojas)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Hidratar las hojas de gelatina en agua tibia
2. En un cazo preparar la bechamel, poner la mantequilla y cuando esté disuelta, añadir la harina, remover con las varillas de batir y añadir la leche poco a poco sin parar de remover hasta que la harina esté cocida
3. Partir el jamón en trocitos muy pequeños y añadirlo a la crema, echar un poquito de pimienta y sal, la crema debe quedar mas bien líquida, si es necesario añadir más leche
4. Exprimir el agua de las gelatinas e introducir éstas en la crema, remover con las varillas hasta que se deshaga bien y luego volcar la crema en un molde y meter al frigorífico al menos 24 horas o hasta que se cuaje bien la bechamel
5. Cortar en cuadraditos, mejor pequeños y rebozar en huevo, harina y otra vez huevo y pan rallado, que queden bien rebozadas por todos lados
6. Volver a meter al frigorífico hasta la hora de freír
7. En una sartén con bastante aceite de oliva o en la freidora, freír las croquetas de una en una con mucho cuidado que no se salga el relleno
8. Podéis acompañarlas de una ensalada y... buen provecho!!!