

Croquetas de carne y jamón

Fuente: www.canal-recetas.com

Ingredientes:

Para 4 comensales.

250 g de cerdo cocido picado	250 g de jamón en dulce picado
25 g de mantequilla o si lo prefiere margarina	75 g de harina
1/4 l. de leche	Perejil picado
1 cucharadita de mostaza,	Sal, Pimienta negra recién molida
50 g de pan, rallado, dorado,	2 huevos
Aceite para freír	

Preparación:

Calienta el horno a una temperatura de 110° C.

Funde la mantequilla en un cazo pequeño. Echa dos cucharadas de harina y rehoga a fuego lento durante unos 1-2 minutos. Quita del fuego e ir echando poco a poco la leche. Vuelve a poner al fuego y hervir 5-6 minutos, removiéndolo, hasta que espese. Retira del fuego, tápalo con un plástico adhesivo de cocina. Deja enfriar.

Pon el cerdo y el jamón picado en un recipiente. Añade la salsa, el perejil, la mostaza y sal y pimienta a tu gusto, removiéndolo hasta que se mezclen completamente.

Con las manos enharinadas, forma con la mezcla 12 bolitas del mismo tamaño. Extiende la harina sobrante y el pan rallado en otro plato plano y bate los huevos en un plato aparte. Pasa las bolitas primero por la harina y después por el huevo y, finalmente, en el pan rallado.

Calienta el aceite en una sartén o una freidora a 190° C. o hasta que un pedacito de pan se vuelva dorado en 50 segundos.

Echa a freír de una en una, seis croquetas y fríelas generosamente durante 5 minutos o hasta que se doren. Sácalas con una espumadera o en la cesta de la freidora, escurre. Pasa a una fuente y mantenlas templadas en el horno. Recalienta el aceite hasta la temperatura correcta y cocina las otras seis croquetas de la misma manera. Deben ser servidas calientes, acompañadas con salsa de tomate.