

CROQUETAS

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 150 g. de maizena
- 200 g. de jamón serrano picadito
- 2 huevos duros picaditos
- Sal, nuez moscada y pimienta
- 2 huevos y fécula de patata para rebozar
- Aceite de oliva para freír

Elaboración:

Del litro de leche reservamos 1 taza para diluir la maizena, el resto de leche ponemos a calentar con el jamón, los huevos duros, la nuez, pimienta y sal al gusto. Cuando está caliente echamos la maizena diluida en la leche y removemos bien con una varilla o cuchara de palo hasta que espese, la dejamos cocer unos minutos sin dejar de remover, si hace falta bajamos el fuego.

Una vez templada la metemos en una manga pastelera y cuando esta fría vamos dando forma a las croquetas y las pasamos por huevo y fécula de patata.

Calentamos aceite en una sartén y las freímos.

Si queremos conseguir una capa más consistente, el rebozado se comenzará por harina de arroz que podemos moler en casa , después huevo y fécula de patata.