



Total: 45min
Preparación: 45min



50 ración/es



medio

ACCESORIOS:

Espátula

Ingredientes


Masa

150 g jamón serrano
2 huevos duros
50 g aceite de oliva virgen extra
100 g mantequilla
30 g cebolla
170 g harina de repostería
800 g leche entera a temperatura ambiente
1 pellizco nuez moscada
1 pellizco pimienta
2 pellizcos de sal (ajuste al gusto)

Para rebozar y freír

2 huevos
200 g de pan rallado
aceite de oliva virgen extra abundante (para freír)

Preparación

1. Ponga el jamón serrano en el vaso, pique  **Turbo/5 veces**. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga los huevos y trocee **2seg/vel4**. Retire a otro bol y reserve por separado.
3. Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla y la cebolla. Trocee **2seg/vel 5** y sofría **3min/Varoma/vel1**.
4. Añada la harina y sofría **3min/100°C/vel2**.
5. Incorpore la leche, la nuez moscada, la pimienta y la sal. Mezcle **10seg/vel6**.
6. Agregue dos cucharadas del jamón reservado y programe **8min/100°C/vel4**.
7. Deje reposar 5 minutos. Añada el resto del jamón y los huevos picados y mezcle bien con la espátula.
8. Vierta la bechamel en una manga pastelera (colocada en el cestillo) o en una fuente de horno humedecida previamente (para que no se pegue la masa) y déjela enfriar. Reserve en el frigorífico un mínimo de 8 horas.
9. Una vez fría, forme las croquetas, envuélvalas en huevo batido y después en pan rallado. Fríalas en un cazo pequeño con abundante aceite caliente, deje escurrir sobre papel absorbente y sirva calientes.