

Croquetas de jamón

[Volver atrás](#)

Para este clásico por favor, intentemos usar un buen jamón que va a marcar la diferencia total de una receta buena y mala. A día de hoy tenemos jamones ibéricos de cebo baratos que van perfectos para croquetas.

Ingredientes

- 1 taco de jamón
- 80 gramos de harina
- 80 gramos de mantequilla
- 200 gramos de jamón ibérico picado
- 800 ml de leche entera
- Sal
- Nuez moscada
- 1 cebolleta
- Harina
- Huevo
- Pan rallado

Hacer croquetas de jamón

1. Para darle un aroma y sabor a la leche la vamos a infusionar en la punta de jamón. Colocamos la leche en un cazón y le incorporamos el jamón. Cuando rompa a hervir, la retiramos del fuego y la dejamos tapada hasta que se enfríe por completo. De esa manera vamos a tener la leche con sabor y aroma a jamón.
2. Por otra parte picamos el jamón. A mi gusta comprarlo picado aunque siempre viene algo gordo, por lo que lo suelo picar más.
3. En una sartén ponemos a pochar la cebolleta picada finamente.
4. Una vez pochada, añadimos la mantequilla hasta que se derrita.
5. Incorporamos la harina tamizada para no formar grumos y cocinamos 5 minutos para que pierda ese sabor a crudo.
6. Ahora agregamos poco a poco la leche hasta formar una bechamel ligera, de esa manera tendremos las típicas croquetas cremosas. La cantidad exacta depende un poco de cada una, yo he puesto una aproximada.
7. Añadimos el jamón picado, la nuez moscada y rectificamos de sal. La sal tened cuidado porque al ser de jamón puede que no le haga falta.
8. Las cubrimos de papel film y las dejamos enfriar en la nevera toda una noche.
9. Al día siguiente las boleamos pasando por harina, huevo y pan rallado.
10. Las freímos en abundante aceite de caliente y las pasamos a papel de cocina para retirar el exceso de aceite.