Receta de Croquetas Caseras De Jamón

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo esta receta de Croquetas Caseras de jamón, seguro que tod@s sabéis hacerlas pero de esta manera es como yo las hago y en casa les encantan.

Ingredientes

- Jamón y carne sobrantes del cocido
- Cebolla (una pequeña)
- Aceita de oliva
- Harina
- Leche
- Nuez moscada
- Sal
- Huevos (dos para la masa)
- Pan rallado
- Huevos batidos (tres o cuatro)

Modo de Preparación

1. Poner aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente echar la cebolla muy picadita y dejar que se dore un poco, echar la carne y el jamón, todo bien triturado y refreír
2. Añadir unas cucharadas de harina, cinco o seis según la cantidad que queráis hacer y después echar la leche que esté fría y remover bien hasta que se haga la masa
3. Echar los dos huevos y un poquito de nuez moscada y removerlo todo procurando que la masa se despegue de la sartén según lo vayáis removiendo
4. Volcar en un bol o plato hondo y dejar que se enfríe, mejor de un día para otro
5. Batir los huevos y con un tenedor ir cogiendo porciones de masa y pasarlos por el huevo y después por pan rayado dándoles un poco de forma
6. Freír en aceite de oliva abundante y muy caliente (si tenéis freidora mejor, pues se hacen por todos lados igual)
7. Servirlas acompañadas de una ensalada a vuestro gusto