

CROQUETAS DE JAMÓN Y HUEVO



LAS CROQUETAS SON UN PLATO
QUE PODEMOS ELABORAR CON
INFINIDAD DE INGREDIENTES
DIFERENTES.

<https://www.youtube.com/watch?v=BMBSuUDnGPU>

CROQUETAS DE JAMÓN Y HUEVO

INGREDIENTES



2 HUEVOS DUROS



250g JAMÓN SERRANO



1L LECHE



90g HARINA



NUEZ MOSCADA



90g MANTEQUILLA

CROQUETAS DE JAMÓN Y HUEVO

PROCESO DE ELABORACIÓN



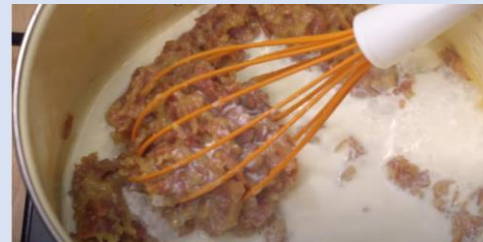
1. ECHAMOS LA MANTEQUILLA EN UNA CAZUELA Y CALENTAMOS.



3. INCORPORAMOS LA HARINA A LA CAZUELA Y REVOLVEMOS TODO Y DEJAMOS COCINAR UN PAR DE MINUTOS.



2. INCORPORAMOS LOS TACOS DE JAMÓN SERRANO A LA CAZUELA.



4. VAMOS INCORPORANDO LA LECHE POCO A POCO A FUEGO MEDIO.

CROQUETAS DE JAMÓN Y HUEVO

PROCESO DE ELABORACIÓN



5. UNA VEZ MEZCLADO TODO NOS TIENE QUE QUEDAR UNA BECHAMEL UN POCO LIQUIDA PARA QUE QUEDE CREMOSA.



7. MEZCLAMOS TODO Y DEJAMOS COCINAR 10 MINUTOS Y DESPUES DEJAMOS ENFRIAR POR COMPLETO.



6. INCORPORAMOS EL HUEVO DURO PICADO Y UNA CUCHARADA DE NUEZ MOSCADA.



8. VAMOS COGIENDO TROCITOS DE MASA Y LES DAMOS FORMA REDONDA O ALARGADA.

CROQUETAS DE JAMÓN Y HUEVO

PROCESO DE ELABORACIÓN



9. PASAMOS LAS CROQUETAS POR HUEVO BATIDO.



11. LAS FREIMOS EN ABUNDANTE ACEITE CALIENTE.



10. DESPUÉS LAS PASAMOS POR PAN RALLADO.



¡¡BUEN PROVECHO!!