Croquetas de jamón de Rincón Asturiano

Dificultad:
media
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Jamón al gusto (o lo que queramos poner como ingrediente principal)

- 100 gr de mantequilla

- 3 cubiletes de Thermomix llenos de harina

- 7 cubiletes de Thermomix llenos de leche entera

- Media cucharada de sal (no usar demasiada sal cuando son de jamón para que no queden saladas)

- Harina

- Huevo

- Pan rallado

/ Preparación

Triturar

Verter todos los ingredientes en el vaso de la Thermomix a 100 ºC de temperatura y velocidad 7 durante seis minutos.

Enfriar

Dejar enfriar la masa y meterla en la nevera durante dos horas. Esto evitará que se nos pegue a las manos mientras la manipulamos.

Dar forma

Una vez que la masa esté fría, cogeremos pequeños trozos y les daremos forma.

Rebozar

Pasaremos cada pieza por harina, por huevo batido y por pan rallado.

Freír

Terminamos de darles la forma y las freímos a unos 200-210 ºC como máximo para que no se revienten mientras las hacemos.

Consejo

Hay que tener en cuenta que, si las elaboramos de Cabrales en lugar de jamón, hay que incorporar el queso cuando la masa haya engordado, ya que lleva su propia grasa y así se integra mejor el ingrediente y el sabor del mismo.