

Croquetas de jamón ibérico de bellota de El Cuelgue

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para el caldo de jamón:

- 1 l de agua
- 200 g de hueso de jamón

Para la masa de croquetas:

- 150 g de cebolla
- 200 g de jamón ibérico de bellota en tacos
- 60 g de mantequilla
- 80 g de harina
- 200 ml de caldo de jamón
- 300 ml de leche entera
- 0,5 g de nuez moscada molida
- Sal y pimienta

Para el empanado:

- Harina
- Huevo batido
- Pan rallado

/ Preparación

Preparación

Para el caldo de jamón:

- Poner el hueso de jamón en agua fría y cuando rompa a hervir, bajar el fuego al mínimo y cocer durante una hora, retirar el hueso y reservar.

Para la masa de croquetas:

- Picar la cebolla muy fina, calentar la mantequilla en una cazuela hasta que se derrita, incorporar la harina tamizada sin dejar de remover y cocer durante 15 minutos. Añadir el caldo de jamón, la leche, la nuez moscada, sal y pimienta sin dejar de remover, hasta conseguir que la masa adquiera consistencia.

- Para que el jamón no se cocine, retirar la cazuela del fuego y atemperar la masa antes de agregarlo, remover y enfriar en la nevera durante al menos 8 horas.

- Cuando la masa esté bien fría, bolear las croquetas, pasar por harina, huevo y pan rallado.

- Freír en aceite de oliva a 185 grados.

- Presentar con una loncha de jamón ibérico de bellota encima.