

Croquetas Tres Delicias



Ingredientes:

- * 100 gramos jamón serrano
- * 100 gramos de queso semicurado o curado
- * 100 gramos de salchichón o fuet
- * 2 huevos cocidos
- * 90 gr. mantequilla
- * 1 diente de ajo aplastado
- * 80 gr. cebolla(yo le pongo 60)
- * 200 gr. harina
- * 400 gramos de leche semidesnatada
- * 200 gramos de nata para cocinar (la nata se puede quitar y hacer solo con leche en este caso seria 600 gramos de leche)
- * sal, nuez moscada, pimienta al gusto

1°. Trocear el jamón con varios toques de TURBO. Repetimos con el queso y el salchichón.

2°. Picar los huevos cocidos.

3°. Poner el jamón y los huevos picados en la fuente donde echaremos la bechamel.

- 4°. Echar en el vaso del Thx una cucharada del picado de jamón, la mantequilla y programar 2min. 90° Vel. 2
- 5°. Añadir el ajo aplastado y sofreír en 2 min. 100° Vel. 4
- 6°. Agregar la cebolla y sofreírla 3 min. 100° Vel.2
- 7°. Añadir la harina y programar 4 min. 90° Vel.4
- 8°. Por último agregamos la leche, nuez moscada , sal, pimienta a gusto y programamos 4 ó 5 min. 100° Vel. 3 1/2
- 9°. Al terminar el tiempo volcamos la bechamel en la fuente sobre la mezcla de jamón y huevo y con la ayuda de una espátula mezclamos bien, alisamos y dejamos enfriar. O podemos añadir los tropezones y mezclar en el vaso.
- 10°. Cuando la masa esté bien fría (mejor de un día para otro) con la ayuda de 2 cucharas formamos las croquetas, pasamos por huevo batido y rebozamos en pan rallado.
- 11°. Freímos con el aceite bien caliente y retiramos dejándolas escurrir sobre plato con papel de cocina.

[La Cocina de los Duendes](http://cocinaparaduendes.blogspot.com) <http://cocinaparaduendes.blogspot.com>