



Croquetas de Jamón y Pollo



Dificultad:



Ingredientes:

400 gr de pollo
100 gr de jamón serrano
Bechamel
2 huevos
Pan rallado
Harina
Nuez Moscada

PASO 1

Nota:

Para esta receta, vamos a presentar tres formas diferentes de preparar el relleno. Según la forma cambia la cantidad de bechamel a emplear. Los pasos comunes se mostrarán en una sola línea mientras que los distintos se presentarán en tres columnas diferentes según el modo preparaci3n

PASO 2

Hervir el pollo hasta que quede completamente hecho. Si lo fileteamos fino se hace antes y queda menos seco.

Si no preparamos nosotros mismos la bechamel aadir nuez moscada al gusto.

Cortar el jam3n en tacos peque±os.

Desmenuzar el pollo con un cuchillo. Para hacerlo ponemos el cuchillo de lado y sin cortar con el filo rasgamos el pollo hasta que quede desmenuzado.

300 ml de bechamel

Salen un total de 20 croquetas m3s o menos.

Cortar el jam3n en tacos peque±os.

Meter el pollo en el minipimer y picarlo quedando como resultado una masa.

100 ml de bechamel

Salen un total de 30 croquetas m3s o menos.

Cortar el jam3n en tacos medianos.

Cortar el jam3n en tacos medianos del mismo tama±o que el jam3n.

50 ml de bechamel

Salen un total de 50 croquetas m3s o menos.



Mezclar el pollo, los tacos de jamón y la bechamel hasta que quede homogéneo. Envolverlo en papel de film transparente y dejar la masa en la nevera como mínimo 20 minutos para que coja frío. Las cantidades de bechamel cambian en función de la preparación.



PASO 3

Una vez enfriada la masa se preparan las croquetas. Podemos hacerlo de tres formas:

Con ayuda de dos cucharas soperas consiguiendo la forma de la croqueta.

Con la manga pastelera, haciendo cilindros largos que luego cortamos a la longitud que queramos.

Con las manos, dándole la forma que deseemos. Es recomendable emplear la cantidad de masa que quepa en una cucharada soperas.

Pasar cada croqueta por harina, huevo y pan rallado. Dejar de nuevo en la nevera para que cojan frío otros 20 minutos.



PASO 4

Freír las croquetas ya rebozadas en una sartén con el aceite caliente. Ir con cuidado en este paso porque se pueden romper las croquetas si están demasiado tiempo en el aceite.

