

Cocretas de jamón



Ingredientes

150 g de jamón serrano (u otro ingrediente a su gusto)
2 huevos duros
50 g de aceite
100 g de margarina
30 g de cebolla
170 g de harina
800 g de leche
Nuez moscada, pimienta y sal
(dependiendo del ingrediente elegido)

Preparación:

- Pique el ingrediente elegido. Si es jamón serrano, hágalo dando 5 golpes de Turbo, si es otro ingrediente más blando, programe 4 segundos en velocidad 4. Retire del vaso y reserve.
- Trocee los huevos durante 2 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.
- A continuación, vierta en el vaso el aceite, la margarina y la cebolla y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2. Añada la harina y programe 1 minuto, 100°, velocidad 2 1/2.
- Incorpore los ingredientes restantes, menos el relleno y los huevos. Mezcle 10 segundos en velocidad 6, a continuación eche el relleno y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 1/2. Cuando pare la máquina, deje reposar unos minutos sin bajar el vaso. Eche los huevos picados y mezcle con el espátula. Verifique el punto de sazón.
- Por último, vierta la bechamel en una manga pastelera colocada en el cestillo o en una bandeja pasada por agua y escurrida (para que no se pegue la masa a la bandeja) y déjela enfriar. Prepare las croquetas con la técnica que le indicamos en la pagina 39.

Mari Carmen 918454334 o 661583431

<http://www.todohermomix.com>