



CROQUETAS A LA ESPAÑOLA

6 Porciones

Bechamel:

- 1 barra de mantequilla (90g)
- 1 taza de harina de trigo
- 4 tazas de leche (1 litro)
- Nuez moscada, al gusto
- Sal y pimienta, al gusto

Croquetas:

- 2 tazas de salsa bechamel (500ml)
- 250g de queso manchego rallado
- 200g de jamón picado
- 1 taza de queso parmesano
- Harina la necesaria
- 2 huevos ligeramente batidos
- Pan molido el necesario

Método de Preparación:

1. Para la bechamel, calienta la mantequilla, añade la harina y deja que dore ligeramente; agrega la leche, la nuez y salpimienta al gusto. Mueve constantemente para evitar que se hagan grumos, deja en el fuego hasta que espese. Retira del fuego y deja enfriar.
2. Para las croquetas, mezcla la bechamel con el queso manchego, el jamón y el queso parmesano. Toma pequeñas porciones y forma tus croquetas; pásalas por la harina, el huevo y el pan molido. Fríelas en el aceite caliente y retira el exceso de grasa en papel absorbente.
3. Ofrece acompañando con alguna ensalada.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****