

Croquetas de pollo y jamón



Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de harina
- 200 ml de leche
- 120 g de carne de pollo cocida, picada
- 60 g de jamón serrano o cocido picado muy fino
- 1 cucharada de perejil picado, y unas ramitas para adornar
- 1 pizca de nuez moscada recién rallada
- sal y pimienta
- 1 huevo batido
- 60 g de pan blanco del día anterior rallado
- aceite de girasol, para freír
- alioli, para acompañar

Preparación:

Caliente el aceite de oliva en un cazo. Eche la harina y dórela a fuego lento 1 minuto, removiendo. Vierta poco a poco la leche, removiendo para disolver bien la harina, llévela a ebullición y cuézala, removiendo sin cesar, hasta que burbujee y se espese.

Retire el cazo del fuego, incorpore la carne picada y mézclelo todo bien. Añada el jamón, el perejil y la nuez moscada. Mézclelo todo y salpimiente al gusto la masa. Extiéndala en un plato y déjela enfriar 30 minutos; después cúbrala con film transparente y métala en el frigorífico unas 2 o 3 horas o una noche.

Ponga el huevo en un plato y el pan rallado en otro. Divida la masa en 8 porciones

Croquetas de pollo y jamón

iguales y, con las manos humedecidas, deles forma de croqueta. Sumérlas de una en una primero en el huevo y después en el pan rallado. Enfríelas en el frigorífico durante 1 hora.

Caliente el aceite en una freidora a 180 o 190 °C. Fría las croquetas, por tandas para evitar que baje la temperatura del aceite, entre 5 y 10 minutos o hasta que estén doradas y crujientes. Sáquelas con una rasera y déjelas escurrir sobre papel de cocina.

Sirva las croquetas adornadas con ramitas de perejil y acompañadas con un bol de alioli.