



<https://www.mepillasquisando.com>



## CROQUETAS DE JAMÓN DE YORK Y QUESO



### INGREDIENTES:

700 ml. De Leche entera.  
5 Cucharadas soperas de Harina.  
5 Cucharadas soperas de Margarina.  
150 gr. De Jamón de York.  
100 gr. De Queso Gouda.  
Sal y Pimienta.  
Nuez moscada.  
Harina.  
2 huevos.  
Pan rallado.

### ELABORACIÓN:

En una olla al fuego ponemos la margarina, una vez que se haya derretido añadimos la harina. Cocinamos bien durante unos minutos. Seguidamente añadimos la leche, y removemos bien. Salpimentamos y añadimos un poco de nuez moscada rallada, seguimos cocinando durante unos 5 minutos más, hasta que veamos que la masa se despega de las paredes de la olla. Añadimos el jamón cocido y cocinamos un par de minutos más. Retiramos del fuego y añadimos el queso, integrándolo bien en la masa de croquetas. Vertemos la masa en un recipiente tipo fuente o bandeja, extendiendo uniformemente la masa. Tapamos con papel film dejando el papel pegado a la masa, la dejamos enfriar a temperatura ambiente. Una vez fría la reservamos en el frigorífico. Cuando la masa tome consistencia, normalmente al día siguiente. Hacemos las croquetas tomando porciones iguales dándole forma. Las rebozamos pasándolas primero por harina, huevo batido y luego por pan rallado. A continuación las freímos en una sartén con abundante aceite. hasta que estén doradas. Cuando estén listas las sacamos y las pasamos a papel absorbente para que pierdan el exceso de aceite.

<https://www.mepillasquisando.com>