



<https://www.mepillasquisando.com>



CROQUETAS DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS



INGREDIENTES:

50 gr. de Harina.
50 gr. de Mantequilla.
500 ml. de Leche.
12 Espárragos trigueros.
100 gr. de Jamón ibérico.
100 ml. de Agua mineral.
3 Huevos.
1 Poquita de Nuez moscada recién molida.
Pan rallado para rebozar.
Aceite de oliva virgen extra para freír.

ELABORACIÓN:

Picamos los espárragos y el jamón en trocitos muy pequeños y del mismo tamaño. En una sartén salteamos los espárragos con un chorreoncito de aceite de oliva. Añadimos medio vaso de agua y dejamos que cuezan hasta que el agua se evapore. Añadimos la mantequilla y rehogamos. Agregamos la harina. Removemos hasta tostar la harina. Añadimos la leche poco a poco haciendo una bechamel en el punto que más nos guste para las croquetas. Añadimos el jamón y dejamos durante dos minutos. Formamos las croquetas y las pasamos por harina, huevo batido y pan rallado. Las freímos en aceite abundante y bien caliente hasta que estén doraditas. Las retiramos con cuidado, escurrimos con papel absorbente y servimos calentitas.

<https://www.mepillasquisando.com>