



<https://www.mepillasquisando.com>



1273 - CROQUETAS DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y JAMÓN



INGREDIENTES:

12 Espárragos trigueros.

100 gr. Jamón serrano.

50 gr. de Harina.

50 gr. de Mantequilla.

500 ml. Leche entera.

3 Huevos.

Pan rallado para rebozar.

Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Picamos los espárragos y el jamón en trocitos muy pequeños. Salteamos los espárragos con una cucharada de aceite. Añadimos medio vaso de agua y dejamos que cuezan hasta estar tiernos y sin agua. Añadimos mantequilla y rehogamos. Agregamos la harina y tostamos. Añadimos la leche poco a poco haciendo una bechamel a punto de croquetas. Añadimos el jamón y mezclamos bien, dejamos que la bechamel tome consistencia para liarlas. Formamos las croquetas y las pasamos por harina, huevo batido y pan rallado. Las freímos en aceite abundante y bien caliente hasta que estén doradas. Las retiramos y escurrimos el exceso de aceite con papel de cocina. Servimos templadas. Bien como aperitivo o acompañando otro plato.

FACEBOOK: Cocina Española Casera