

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:33  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/croquetas-de-victoria-superiores.html>

---

## Croquetas de Victoria "superiores"

### INGREDIENTES

Manteca de cerdo  
Ajos  
Cebolla  
Jamón serrano  
Harina  
Carne picada  
Leche  
Yema de huevo  
Clara de huevo  
Pan rallado  
Aceite de oliva  
Sesos de cordero (opcional)

### PREPARACIÓN

Se pone en una cazuela una poquita de manteca ; se parten ajos muy menudos, y así que estén dorados se le echa cebolla, muy menuda, y antes de que se acabe de dorar se le agrega un poco de jamón picado muy menudo también. Cuando marea un poco se le echa una cucharada de harina.

Así que está doradita, se le echa la carne picada, muy menuda; así que se marea un poco la carne (que deberá ser cocida) se le pone, si la hay, una poca de leche ; así que está caliente, se le echa harina y no se deja de mover hasta dejarlo en una gacha espesita ; se aparta la cazuela del fuego, se le echa una yema de huevo y, si se quiere, una poquita de nuez moscada. Se mueve todo, que se interpole muy bien, se deja enfriar, y así que lo está completamente, se bate clara de huevo, se hacen las croquetas, se emborizan en la clara, después en pan rallado, y se fríen en aceite que esté un poco fuerte, porque si no, se abren. Si se quiere, se puede echar una sesada cocida y picada muy menuda al tiempo de echarle la harina a la leche, lo cual le da muy buen gusto y la suaviza, así, más."

### **Nota :**

Esta receta data del año de gracia de 1896 (aún era España dueña y señora de Cuba, de Filipinas, de Puerto Rico... ¡qué tiempos!)