

CROQUETAS

INGREDIENTES:

- 2 huevos duros
- 150 g de jamón serrano (u otro ingrediente a su gusto)
- 30 g de cebolla
- 50 g (112 cubilete) de aceite
- 100 g de margarina
- 170 g de harina (3 cubilete),
- 800 g de leche (8 cubilete),
- Nuez moscada, pimienta y sal (dependiendo del ingrediente elegido).

PREPARACIÓN

Pique el ingrediente elegido. Si es jamón serrano, hágalo dando 5 golpes de Turbo, si es otro ingrediente más blando, programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Retire del vaso y reserve.

Vierta en el vaso el aceite, la margarina y la cebolla y programe 3 minutos, temperatura 100%° velocidad 5. Añada la harina y programe 2 minutos, temperatura 90° velocidad 4. Incorpore los ingredientes restantes y dos cucharadas del relleno que teníamos picado. Mezcle 10 segundos a velocidad 8 y a continuación programe 7 minutos, temperatura 90° velocidad 5. Cuando espese la masa, baje la velocidad a 3. Cuando pare la máquina, deje reposar unos segundos sin bajar el vaso. Incorpore el relleno restante y mezcle con la espátula.

Por último, vierta la bechamel en una manga pastelera colocada en el cestillo y cuando esté fría, prepare las croquetas con la técnica que le indicamos a continuación.