

Croquetas de beerchamel

👤 6 🍳 20 🍲 10

Ingredientes

1 cebolla
1 diente de ajo
perejil
jamón serrano
nueces
1 taza de harina
1 lata de cerveza
2 huevos
sal
pimienta
nuez moscada
pan rallado

Procedimiento

Para empezar ponemos en la sartén a pochar la cebolla con el ajo y el perejil picadito, no hace falta que te esmeres mucho picandándolo porque luego lo pasaremos por la picadora.

Una vez que está bien pochado lo escurrimos en un colador, reservamos el aceite, y lo picamos finito en la picadora. Ponemos un poco del aceite que reservamos en la sartén junto con la cebolla picada, picamos también el jamón serrano y las nueces y lo echamos en la sartén. Incorporamos ahora la taza de harina y rehogamos un poco a fuego medio, hay que dejar que la harina se tueste un poco.

En un bol mezclamos una yema de huevo con la cerveza, un poco de pimienta negra y otro de nuez moscada. Esta mezcla es la que sustituye a la leche en nuestra bechamel.

Una vez que la harina esté añadimos la mezcla anterior y revolvemos hasta conseguir que la masa se separe de las paredes de la sartén. Ponemos en un plato y dejamos enfriar. Lo mejor sería dejarlas hasta el día siguiente en la nevera antes de hacer las bolas.

Con la masa bien fría empezamos a preparar todo para hacer las bolas. Batimos la clara de huevo que reservamos y el otro huevo entero en un bol y en otro ponemos el pan rallado.

Hacemos las bolitas y las pasamos primero por huevo y luego por el pan. Con estas cantidades a mi me salieron 34 croquetas, pero eso depende del tamaño.

Las freímos en abundante aceite caliente con una cáscara de limón, esto previene que se nos queme el aceite, las ponemos en un plato con una servilleta para que absorba el aceite sobrante. Sólo nos queda abrir una cerveza bien fresquita para acompañar estas deliciosas croquetas.