



CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO

Normatyw surowcowy:

- 200 g szynki serano
- 1 sztuka cebuli
- 1 sztuki ząbek czosnku
- 100 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 1 litr mleka
- 1 sztuka natki pietruszki



Źródło: <http://www.recetapaella.net/paella-de-pollo.html>

Sposób przygotowania:

Pokroić masło w kostkę, stopić na patelni, drobno posiekać cebulę i ząbek czosnku i dodać je do masła. Smażyć przez 5-6 minut, następnie dodać drobno pokrojoną szynkę serrano dodać mąkę i smażyć ok. 5 minut. Powoli wlać mleko, cały czas mieszając. Sos beszamelowy gotować, przez 20 minut, stale mieszając. Pod koniec gotowania dodać posiekaną natkę z pietruszki. Gdy ciasto wystygnie, można formować krokiety które powinny być podłużne i mieć około 5- 6 cm długości. Następnie panierować w mące, jajku i bułce tartej. Smażyć na dobrze rozgrzanym, głębokim oleju, aż nabiorą złocistego koloru. Po usmażeniu, dobrze jest odsączyć je z nadmiaru tłuszczu.

RESTAURANTE MERCATBAR

Renata Król – Klusek