

Croquetas de Jamón (80 pts.)

- 4 cdas. de mantequilla
- 1 cdta. de cebolla
- 1 taza de leche
- 1 cdta. de vino seco
- 2 huevos
- 3/4 taza de harina
- 1/2 cdta. de sal
- 1/8 cdta. de pimienta
- 2 tazas de jamón molido
- 1 taza de galleta molida

Caliente la mantequilla y sofría ligeramente la cebolla picadita. Añádale la leche mezclada con la harina, sal, y pimienta en una licuadora. Cocine la salsa a fuego lento revolviendo constantemente hasta que tenga espesor de crema doble y se vea el fondo de la cazuela al mover la crema con la cuchara. Bájela del fuego. Añada el vino seco y jamón. Revuélvalo todo bien. Vierta la masa en una fuente o plato llano y déjela enfriar antes de guardarla en el refrigerador. Deje enfriar bien la masa por lo menos 2 horas antes de hacer las croquetas. Tome la masa por cucharadas, déle forma de croquetas y envuélvelas dos veces en huevo batido y galleta molida. Déjelas permanecer un rato a la temperatura ambiente antes de freírlas. Fríalas a 375 grados hasta que estén doraditas. Salen unas 20 croquetas de tamaño mediano o 40 croquetas pequeñas.