

Masa para Croquetas Fáciles

Servings: 4 **Prep:** 10 min **Cook:** 15 min **Total:** 25 min

Ingredients

- **3.5 cda** mantequilla *(o margarina, o aceite de oliva)*
- **0.4 taza** harina
- **1.9 taza** leche
- sal *(al gusto)*
- jamón de pavo *(o pechuga de pavo, chorizo, jamón serrano, chopped, etc., picado)*
- **1** huevo cocido *(picado)*

Instructions

1. Colocar los 50 g de mantequilla en un cazo y calentarla al fuego para que se funda.
2. Mientras se derrite la mantequilla, calentar los 450 ml de leche en el microondas.
3. Una vez derretida la mantequilla, añadir de golpe los 50 g de harina al cazo.
4. Mezclar continuamente con unas varillas hasta integrar bien la harina y cocinar durante un par de minutos para eliminar el sabor a crudo.
5. Verter de golpe toda la leche caliente en el cazo, sin dejar de remover con las varillas.
6. Cocinar a fuego medio-bajo, removiendo constantemente con las varillas para evitar grumos, hasta que la mezcla comience a espesar.
7. Añadir sal al gusto y continuar mezclando.
8. Cuando la bechamel esté espesa, incorporar el jamón de pavo picado y el huevo cocido picado.
9. Remover e integrar bien todo a fuego medio-bajo durante aproximadamente un minuto.
10. Apagar el fuego y verter la masa en una fuente amplia, extendiéndola de manera uniforme.
11. Cubrir la superficie de la masa con papel film transparente en contacto directo, a piel, para evitar que se forme una costra dura.
12. Dejar enfriar por completo antes de formar y rebozar las croquetas.

Generated by Recipe Bro