

RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



IVÁN CERDEÑO, CROQUETAS DE JAMÓN

Ingredientes

240 gr. de jamón picado (sin blanco)
1 hueso de jamón
900 gr. de leche entera
130 gr. de harina
130 gr. de mantequilla

100 gr. de nata
5 hojas de gelatina
125 gr. de panko
(pan rallado japonés)
2 huevos

Aceite oliva virgen extra

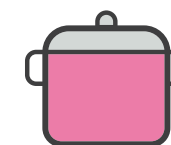


4 raciones

Preparación

Infusionamos la leche con los huesos de jamón. Secamos el jamón en el horno en dados de 4 x 4 mm a 80 °C durante 1h. Hacemos la roux deshaciendo la mantequilla y tostado la harina unos 10 min. Añadimos la leche infusionada bien caliente, colándola. Cuando esté bien fina la masa, añadimos el jamón.

Por otro lado, calentamos la nata hasta casi hervir y añadimos las hojas de gelatina hidratadas. Retiramos la masa del fuego y añadimos la nata con gelatinas removiendo bien. Dejamos reposar un día refrigerado.



1 Hora y 30 minutos



**INTER
PORC
SPAIN**



www.interporc.com | www.nuestracarneblanca.com