

Croquetas de pollo y jamón

INGREDIENTES:

- 30 gr de jamón serrano, jamón dulce o pavo
- 100 gr de pechuga de pollo cocida
- 1 huevo duro
- 25 gr de aceite de oliva virgen extra
- 50 gr de mantequilla
- 15 gr de cebolla
- 125 gr de harina
- 400 gr de leche
- Un pellizco de sal
- 1 huevo batido para empanar
- 100 – 150 gr de pan rallado para empanar

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el jamón y pique **Turbo/ 0,5/ 5 veces**. Reserve.
2. Ponga el pollo en el vaso y trocee **6 seg/ vel 5**. Reserve junto al jamón.
3. Ponga el huevo duro en el vaso y pique **2 seg/ vel 4**. Reserve.
4. Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla y la cebolla. Trocee **2 seg/ vel 4**. Posteriormente sofría **2 min/ 120°C/ vel 2**.
5. Añada la harina y rehogue **2 min/ 120°C/ vel 2**.
6. Incorpore la leche y mezcle **10 seg/ vel 6**.
7. Agregue la sal y el jamón y el pollo reservados y programe **7 min/ 120°C/ vel 4**.
8. Añada el huevo picado reservado, mezcle bien con la espátula y deje reposar la mezcla unos minutos dentro del vaso.
9. Vierta la mezcla en una manga pastelera y déjela enfriar. Reserve en el frigorífico un mínimo de 6 horas.
10. Ponga en una bandeja el pan rallado, ayudándose de la maga pastelera coloque encima tiras largas de la masa elaborada. Corte con las tijeras las croquetas a la medida deseada. Reboce con el pan rallado, el huevo batido y por último otra vez pan rallado. Fría en abundante aceite caliente.

Tiempo: 30 minutos + 6 horas de reposo.

Raciones: 25 unidades aprox.

Ana Parra
Team Leader
<http://thermomix-sabadell.es/parra/>

VORWERK

thermomix