



¿Me acompañas?

CROQUETAS DE JAMÓN, LAS DE MAMÁ

Ingredientes

- . 1 cebolla
- . 150 gr de jamón serrano muy picado
- . 4 cucharadas de aceite
- . Sal
- . 3 cucharas de harina
- . 1 botella de leche entera
- . 1 ó 2 huevos batidos (según necesidad)
- . Pan rallado

Elaboración

1.- Vamos a intentarlo. Ya sabéis que la bechamel se me da bien. Hace muchos años Carmela me dio la clave para obtener una buena bechamel y os puedo adelantar que trabajando la paciencia, el resultado será inmejorable. En un cazo ponemos 4 cucharadas de aceite y echamos la media cebolla que habremos picado muy bien y un poco de sal. Dejamos que se vaya pochando a fuego medio.

2.- Mientras se hace la cebolla, vamos picando también los 150 gr de jamón serrano. Ya sabéis que siempre apostaré por la calidad de los productos. Cuanto mejor sea el jamón, más ricas estarán las croquetas. Cuando esté finalizando de pocharse la cebolla, incorporáis el jamón picado.

3.- Ahora haremos los pasos más importantes. Es el momento de incorporar al sofrito las 3 cucharadas de harina. En este punto es vital que con una cuchara de madera unáis bien la harina con el resto de ingredientes del cazo. A temperatura media y durante 3 minutos, no dejéis de remover con alegría hasta que la harina se haya tostado ligeramente (no quemado).

4.- Cuando hayan transcurrido los 3 minutos, es el momento de subir el fuego y comenzar a añadir la leche, que debe estar a temperatura ambiente. Poco a poco vais incorporando la leche que admita, removiendo sin cesar para que no salgan grumos. Sí, aquí no escatiméis esfuerzos. Durante los próximos 10 minutos es muy interesante que revolváis con amor del bueno a temperatura alta, mientras seguís incorporando la leche.

5.- Una vez que ha transcurrido ese tiempo en el que habéis atendido muy bien vuestra bechamel, consiguiendo que no haya grumos y que la textura y densidad sea la adecuada (probarla de sal y si necesita más, añadirla), podéis bajar el fuego a temperatura media y dejáis que la bechamel continúe con su proceso de cocción durante una hora más. Aunque ya no tendréis que estar tan pendientes como antes, sí os aconsejo que de vez en cuando volváis a remover la bechamel, a comprobar que todo sigue su curso. Quizás vuestra bechamel necesite un poco más de leche. Si es el caso, no dudéis en subir un poco el fuego, incorporar la leche que consideréis necesaria, removéis hasta que se una a la bechamel y volvéis a bajar el fuego hasta que finalice el tiempo de cocción que hemos establecido de una hora.

6.- Pasada esa hora, colocáis la bechamel de jamón en una fuente o plato (según la cantidad de croquetas que hagáis) y dejáis que se enfríe.

7.- Para envolver las croquetas necesitaremos huevo batido y pan rallado, así que preparamos esos dos ingredientes y cortamos la bechamel. Como sé que a mis comensales, mis sobris Cris y Diego, les gustan pequeñas, corté la bechamel en cuadrados pequeños, para después envolverlos con huevo batido y pan rallado.

8.- Pues ya tenemos nuestras croquetas preparadas. Ahora solamente nos resta freírlas y degustarlas. A por ello. En una sartén ponéis bastante aceite y dejáis que se caliente. Cuando esté, vais echando las croquetas poco a poco y les daréis la vuelta con una espumadera.

9.- Cuando estén listas las vais sacando del fuego y las ponéis sobre un plato cubierto con papel de cocina, con el fin de que absorba el aceite que sobra. Emplatar al gusto y servir.

Dificultad

Desde mi humilde punto de vista, la única complicación que tiene hacer croquetas es que os salga una bechamel de chuparse los dedos. Y como hemos visto, el mejor secreto es que emprendáis la receta con paciencia y amor del bueno. Mimar mucho vuestra bechamel y el éxito está garantizado.

El resultado

Diego y Cristina se las comieron como si fuesen pipas, así que me doy por súper satisfecha. Realmente estaban buenísimas de sabor, de textura y de temperatura. No duraron nada y ése es siempre el mejor síntoma de que el resultado ha sido bueno. Os animo a que las hagáis de jamón, de restos de cocido, de queso azul, de setas... Cualquier combinación es magnífica y será un aperitivo fantástico en vuestras casas.

¿Os gustan las croquetas? A mí las de casa, me chiflan y espero que si os animáis a hacerlas de esta manera, os salgan de maravilla. Os deseo que paséis una semana maravillosa, cargada de amor del bueno. Si os apetece, os espero el próximo jueves para continuar paseando de la mano por la vida. **¿Me acompañas?**

