



## CROQUETAS DE JAMÓN Y HUEVO

### Ingredientes



					
2 huevos duros	150 gramos de tacos de jamón serrano	50 gramos de aceite oliva	100gramos de mantequilla	170gramos de harina	800 gramos de leche



### PARA REBOZAR

	
3 huevos	200gramos de pan rallado



## Utensilios

				
Cuenco	Thermomix	Freidora de aire	Bolsa manga pastelera	tenedor

	
Bandeja	Papel Film

## Elaboración

1. Pela los huevos.
2. Corta los huevos en trozos pequeños.
3. Deja los huevos cortados aparte
4. Pon la mantequilla y el aceite en el vaso de la Thermomix.
5. Sofríe durante 3 minutos, a 120 grados y velocidad 1.
6. Añade la harina.
7. Sofríe 3 minutos, a 120 grados y velocidad 2.
8. Añade la leche
9. Mezcla 10 segundos a velocidad 6.
10. Añade un puñado de jamón.



11. Programa 8 minutos, a 120 grados y velocidad 4.
12. Añade el resto del jamón
13. Añade el huevo picado.
14. Quita el vaso de la Thermomix.
15. Mezcla todo con una cuchara: la bechamel, el jamón y el huevo.
16. Pon la masa en una manga pastelera (puedes utilizar una jarra para que sea más fácil).
17. Cierra la parte de arriba con una pinza para que no se salga.
18. Deja enfriar la masa.
19. Guarda la masa en la nevera durante 8 horas.
20. Saca la masa de la nevera.
21. Corta la punta de la manga pastelera.
22. Aprieta la manga y forma líneas de masa.
23. Bate los huevos en un cuenco.
24. Pon pan rallado en una bandeja.
25. Forma las croquetas:
  - Coge un trozo de masa.
  - Pásalo por el huevo batido.
  - Pásalo por el pan rallado.
26. Pon las croquetas en una bandeja.
27. Tapa la bandeja con papel film.
28. Mete la bandeja en el congelador.
29. Saca las croquetas del congelador.
30. Pon algunas croquetas en la freidora de aire.
31. Echa un poco de aceite con un spray.
32. Programa 8 minutos.
33. Vuelve a echar un poco de aceite con el spray.
34. Saca las croquetas con una cuchara.
35. Ponlas en una bandeja y sirve.