



INGREDIENTES

- 120 ml. aceite de oliva o girasol (Podemos combinar aceite y mantequilla).
- Cebolla (al gusto).
- Entre 100 gr.- 120 gr. de harina.
- 1 litro de leche.
- 200 gramos de jamón york.
- 2 ó 3 huevos cocidos y picaditos.
- Sal y si te gusta... puedes añadir nuez moscada.

ELABORACIÓN

1º Cocer los huevos durante 8 minutos (más o menos).

2º Pelar la cebolla y picarla muy menudita.

3º Cortar el jamón york en taquitos pequeños.

4º Echar en una cazuela el aceite e ir pochando la cebolla, y mientras tanto...puedes ir pelando los huevos y rallándolos o picando en trocitos.

5º Cuando la cebolla este pochada, añadimos la harina y removemos bien para que pierda el almidón, pero sin llegar a tostarse.

6º Luego vamos añadiendo poco a poco la leche y la sal sin dejar de remover para no dejar grumos. Cuando tengamos una bechamel muy espesa ya podemos añadir el jamón de york y el huevo picado.

7º Cogemos porciones de masa (según el tamaño que queramos dar a nuestras croquetas) y las pasaremos por pan rallado, huevo y pan rallado de nuevo.

8º Ahora solo queda freírlas en abundante aceite caliente, para que queden doraditas y a disfrutar de una de nuestras tapas estrella en la caseta del ..."DÍA DE LAS FAMILIAS".