

Casamar

Croquetes casolanes de pernil ibèric :

Ingredients:

1 litre de llet sencera
200 gr de pernil ibèric
100 gr de mantega
100 gr de farina
nou moscada
sal/pebre
1 ceba petita

Per l'arrebossat:

Panko o pa ratllat
ou enter
farina

Elaboració:

Posem la mantega en una cassola a fondre i afegim la ceba petita ben picada (brunoise). Coem durant uns minuts sense que agafi molt color i afegim la farina amb l'ajuda d'un colador per tal que no ens quedin grumolls de farina. Coem 4 minuts i anem afegint la llet de mica en mica mentre anem remenant amb l'ajuda d'una barilla. Haurem d'anar en compte ja que de mica en mica la barreja s'anirà espessant i haurà de ser un procés ràpid. Hi afegirem la sal, la nou moscada i si volem una mica de pebre i el pernil tallat molt petit. Mourem enèrgicament i rectificarem de sal si fes falta. Posarem la barreja en una bandeja pintada prèviament amb oli de Girasol per tal que no se'ns enganxi i ho filmarem a pell mentre es refreden i agafen cos.

Ho podríem posar en un motllo de fer glassons, i congelar-les i així tindríem una forma uniforme per a totes les croquetes.

Un cop refredades, les tallem en la mida que volguem i les passarem per farina, ou enter batut i el pa ratllat i ja estaran a punt per a fregir .