

Croquetas de jamón york



Café Hablante del : 2022_10_13

Las croquetas son una receta tradicional española aunque son muy conocidas en todo el mundo. Estas deliciosas piezas de masa pueden hacerse de casi cualquier cosa aunque las famosas son las de jamón. En esta oportunidad le enseñaremos una receta fácil para preparar unas croquetas de jamón york rápidas y económicas, un plato ideal para una cena en familia o servir como entrante en un reunión.

Las croquetas son un plato muy distintivo en nuestra gastronomía. Pero, ¿quién inventó este delicioso manjar? El origen de la elaboración de las croquetas se localiza en Francia. La palabra croqueta debe su nombre a la onomatopeya "croc" que imita el sonido de algo que cruje; de hecho, croquer significa crujir en francés y croquette se trata de su diminutivo.

A España las croquetas posiblemente llegaron durante la Guerra de la Independencia Española (1808-1814), cuando se adoptaron muchas costumbres de la élite francesa (el afrancesamiento), entre ellas, la comida. Se tiene constancia de que en 1812 fue ofrecida a las tropas inglesas una fritura de croquetas.

Ingredientes :

- x 200 gramos de Jamón York
- x 1 unidad de Cebolla blanca
- x 30 gramos de Mantequilla
- x 10 gramos de Harina
- x 1 taza de Leche (240 mililitros)
- x 1 pizca de Sal
- x 1 pizca de Pimienta

Elaboración :

1. En un sartén bien caliente derretir la mantequilla y saltear la cebolla hasta que este blanca y blanda.
2. Agregar la harina de golpe y sin dejar de revolver cocinar durante 1 minuto.
3. Cuando los grumos que se forman estén de color dorado agregar la leche y revolver muy bien.
4. Cuando tengamos una salsa espesa agregamos el jamón york cortado en cubos y cocinamos durante un minuto más.
5. Colocamos la mezcla en un plato plano y tapamos con papel transparente de cocina, lo llevamos al congelador durante media hora.
6. Pasada la media hora formamos barras las cuales pasaremos por huevo y pan rallado, freír estas barras en abundante aceite muy caliente hasta que estén doradas.

