



# Croquetas de Jamón

CON SALSITA ÍSSIMA



Preparación  
**1 hora  
y 40 min**



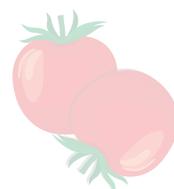
Refrigera  
**2 a 3 horas**



Porción  
**10 a 12  
croquetas**

## Ingredientes:

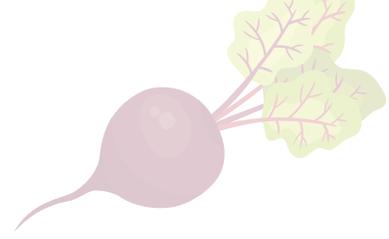
- 1 Salsita Ranchera ÍSSIMA®.
- 1 cucharada de margarina.
- 6 cucharadas de aceite vegetal.
- 1/2 cebolla picada.
- 1 diente de ajo picado.
- 3/4 de taza de harina.
- 2 tazas de leche.
- Sal y pimienta.
- Una pizca de nuez moscada.
- 1/2 taza de jamón de puyazo picado.
- 1 taza de miga de pan.
- 1 huevo batido.
- Aceite vegetal.





## Proceso:

1. Calienta la margarina y el aceite vegetal a fuego medio y dora el ajo y la cebolla hasta que esté transparente.
2. Agrega la harina y mezcla bien.
3. Vierte la leche poco a poco sin dejar de revolver hasta lograr una mezcla homogénea.
4. Agrega la sal, pimienta, nuez moscada y el jamón.
5. Coloca papel film en un molde y agrega la mezcla.
6. Refrigerar de 2 a 3 horas.
7. Saca y divide la mezcla en el tamaño que quieras hacer las croquetas.
8. Con harina en tus manos, dale la forma que quieras.
9. Luego pásalas por huevo y por la miga de pan.
10. Calienta suficiente aceite vegetal en una olla y fríelas hasta que estén doradas. Sirvelas con Salsita Ranchera ÍSSIMA®.



*Escribe quienes la degustarán*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

