



# Croquetitas de jamón y bechamel

## Ingredientes:

- Manteca 4 cdas
- Harina 4 cdas
- Leche 500 ml
- Nuez moscada
- Sal
- Queso danbo 300gr
- Ciboulette
- Jamón 300gr
- Pan rallado 200gr
- Huevos 2 unidades
- Aceite



## Preparación:

Para la bechamel, en un sartén colocar la manteca y la harina. Dejar que ésta se dore y la manteca se derrita, e ir volcando la leche en forma de hilo y revolviendo constantemente hasta que quede bien espesa y la preparación se separe del sartén.

Por otro lado, cortar el jamón y el queso en cubos.

Con la bechamel fría hacer unos bollitos y en el centro colocar el jamón y el queso.

Cuando ya tenemos varias de éstos comenzamos con el empanado. Pasarlas primero por harina, después por huevo y por último por pan rallado.

Freírlas en aceite.

