

Croquetas de jamón y pollo



- 2 pechugas de pollo
 - 150 gr. de jamón a dados pequeños.
 - ½ cebolla
 - Harina
 - Leche
 - Mantequilla
 - Sal
 - Pimienta
 - Aceite
 - 1 pastilla de caldo
-
- Pon a calentar aceite con un poco de mantequilla.
 - Sofríe la cebolla.
 - Añade el jamón.
 - Añade la harina. Fríela hasta que quede dorada.
 - Añade un poco de pimienta negra molida.
 - Añade la leche. Remueve hasta conseguir que no queden grumos.
 - Añade la pastilla de caldo desmenuzada.
 - Añade el pollo (también lo podías añadir antes de la harina, pero de esta forma ves mejor la consistencia)
 - Mezcla constantemente hasta conseguir que la masa se desenganche de la sartén. Antes de finalizar la mezcla añade un poco de mantequilla.
 - Deja enfriar la masa en una bandeja.
 - Formar las croquetas. Rebozar con harina, pasar por huevo batido y pan rallado. En este punto puedes congelarlas.
 - Freír. (si estaban congeladas se pueden freír directamente).