



Croquetas de Jamón

Ingredientes :

LECHE ENTERA	1L	HARINA DE TRIGO	35 G
JAMÓN SERRANO O IBÉRICO	100 G	SAL	7 G
MANTEQUILLA SIN SAL	120 G	NUEZ MOSCADA EN POLVO	5 G
MAICENA (HARINA DE MAIZ)	100 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de tapa	Observaciones
1	Jamón	100 g	Picar	-	Turbo	4-5 pulsaciones	Cerrado	
2	Jamón	100 g	Calentar	 100°C	200 rpm	2 min	Cerrado	
3	Mantequilla	120 g	Derretir	 115°C	200 rpm	2 min	Cerrado	
4	Maicena Harina	100 g 35 g	Dorar	 120°C	200 rpm	5 min	Cerrado	
5	Leche Sal Nuez Moscada	1 Litro 7 g 5 g	Cocinar	 100°C	500 rpm	25 min	Abierto	



CONSEJO DEL CHEF

El Jamón se puede picar con el turbo o a 2500-3000 rpm dependiendo de el grosor que nos guste.