

Croquetas de Jamón Ibérico Aterciopeladas

⌚ Prep: 35m 🔥 Cocción: 25m ❄️ Reposo: 4h ⚡ Σ Total: 300m 🍽️ 6 porciones



Ref. visual: Julia y sus recetas

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[10]

- ☐ 150 g (5 oz) Jamón ibérico o serrano picado muy fino (Fermin Jamón Ibérico)
- ☐ 6 cucharadas (80g) Mantequilla sin sal (Kerrygold)
- ☐ 1 taza (120g) Harina de trigo (para el roux y el rebozado)
- ☐ 3.5 tazas (800ml) Leche entera caliente
- ☐ 0.25 cucharadita Nuez moscada recién rallada
- ☐ 0.5 cucharadita Sal fina
- ☐ 0.25 cucharadita Pimienta negra recién molida
- ☐ 2 unidades Huevos grandes batidos (para empanar)
- ☐ 1.5 tazas Pan rallado fino para empanar
- ☐ 3 tazas Aceite vegetal neutro o de oliva suave para freír

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Jamón Serrano / Ibérico: Fermin Serrano or Ibérico Ham Slices

Grasa curada aromática que perfuma toda la bechamel. •

📍 Charcutería gourmet o Whole Foods.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Saltear Jamón y Roux

⌚ 6 min

Dora los taquitos de jamón ibérico en la mantequilla durante 2 minutos. Agrega 3/4 taza de harina y cocina 4 minutos sin quemar.

✓ Control: Roux dorado y jamón perfumado.
- 2

Bechamel Cremosa

⌚ 14 min

Vierte la leche caliente batiendo con varillas hasta espesar. Añade nuez moscada, pimienta negra y una pizca de sal; cocina 12–14 minutos hasta que la masa se despegue de la cazuela.

✓ Control: Masa cremosa que se despegue de la cazuela.
- 3

Enfriar 4 Horas y Formar

⌚ 35 min

Cubre con film al contacto y refrigera 4 horas (240 minutos de reposo). Forma cilindros ovalados y pásalos por la harina restante, los huevos batidos y el pan rallado fino.

✓ Control: Croquetas firmes empanadas uniformes.
- 4

Freír a 360°F

⌚ 5 min

Fríe en aceite abundante a 360°F (182°C) durante 2 minutos por tanda hasta dorar y alcanzar ≥165°F (74°C) en el interior.

✓ Control: Corteza crujiente con centro cremoso derretido.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: ≥165°F (74°C) TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A ≥140°F / 60°C)**

Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a ≥140°F (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a ≤40°F (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**

Rebozado dorado fino y crujiente que al morderlo libera un interior casi líquido y cremoso.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**

Cocinar la Harina Lenta: Sofreír el jamón 2 minutos y tostar la harina en mantequilla durante 4 minutos (6 minutos totales en el Paso 1) elimina el sabor a harina cruda antes de verter la leche caliente.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**

La bechamel tiene grumos: Añade leche muy caliente en chorros finos batiendo enérgicamente con varillas.