



Croquetas de espinacas

Ingredientes:

Espinacas: 200 g (o algo menos de un paquetito de espinacas congeladas)

Cebolla: 1

Queso rallado: 50 g (o 4 quesitos de porción)

Jamón serrano: 50 g

Mantequilla: 2 cucharadas soperas

Harina: 3 cucharadas soperas

Leche: 500 ml

Sal: 1 pizca

Pimienta: 1 pizca

Nuez moscada: 1 pizca

Aceite de oliva virgen extra: 2 cucharadas soperas (para rehogar)

Pan rallado: 1 para empanar

Huevos: 2

Aceite de girasol: para freír

Preparación:

1. Picar la cebolla muy picadita. Lavar las espinacas si éstas son frescas. Escurrir bien las espinacas.
2. Poner una sartén con la mantequilla y el aceite, añadir la cebolla y rehogar hasta que quede muy transparente.
3. Añadir el jamón y rehogar.
4. Seguido añadir la harina, remover todo y cocinar la harina un minuto.
5. Ir añadiendo la leche poco a poco y removiendo.
6. Cuando ya casi esté la masa incorporar el queso.
7. Ya al final añadir las espinacas.
8. Seguir removiendo hasta que se despegue la masa de las croquetas de la sartén. Probar de sal y rectificar.
9. Sacar la masa, ponerla en una fuente y cuando se enfríe meterla en la nevera 3-4 horas mínimo.
10. En un bol batir los huevos y en otro poner el pan rallado. Formar las croquetas de queso y espinacas y pasarlas por el huevo y el pan rallado.
11. En una sartén con abundante aceite caliente ir friendo las croquetas, dorar y sacar. Reservar sobre un papel absorbente hasta servir.