

Masa de croquetas sin gluten

Ingredientes

- 85 g de aceite de oliva virgen extra
- 30 g de cebolla
- 1000 g de leche sin lactosa o vegetal
- 170 g de harina de arroz
- 150 g de jamón serrano
- 1 pellizco de nuez moscada
- 1 pellizco de pimienta molida
- 2 pellizcos de sal
- Pan rallado sin gluten
- 4 huevos

Preparación

1. Ponga en el vaso el aceite y caliente **2 min/120°C/vel 2**.
2. Añada la cebolla y trocee **2 seg/vel 5**. Sofría **3 min/120°C/vel 1**.
3. Agregue la harina y sofría **3 min/120°C/vel 2**.
4. Incorpore la leche, la nuez moscada, la pimienta y la sal. Mezcle **10 seg/vel 6** y programe **8 min/100°C/vel 4**.
5. Añada el jamón serrano y mezcle **20 seg/giro inverso/vel 5**. Termine de mezclar con la espátula. Vierta la bechamel en una manga pastelera (colocada en el cestillo) y deje templar aproximadamente 4 horas.
6. Forme las croquetas y envuélvalas en pan rallado sin gluten, huevo batido y nuevamente pan rallado. Fría en un cazo pequeño con el aceite caliente y deje escurrir sobre papel absorbente. Sirva calientes.

Fuente de la receta: colección sin gluten de cookidoo.es

