CROQUETAS DE RÚCULA Y CECINA

Ingredientes

- 50g de rúcula El Huertico
- 100g de cecina
- 50 gr de mantequilla
- 500 ml de leche
- 1-2 dientes de ajo
- 50 gr de harina
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta
- Huevos
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Preparación

1. En una sartén a fuego medio añadimos la mantequilla y cuando se funda añadimos el ajo picado y la cecina cortada en trocitos pequeños y dejamos cocinar unos minutos.
2. La agregamos la harina, mezclamos bien y dejamos que se fría un poquito para que se quite el sabor a crudo.
3. Cuando esté todo bien integrado vamos incorporando poco a poco la leche sin dejar de remover y un poquito de nuez moscada, sal y pimienta hasta que notemos que la masa espesa y empieza a despegarse por los lados.
4. Añadimos la rúcula el Huertico troceada con un cuchillo y seguimos mezclando hasta que se repartan bien todos los ingredientes.
5. Pasamos la masa a una bandeja, tapamos con papel film y dejamos enfriar la masa en la nevera hasta el día siguiente.
6. Cuando la masa esté bien fría vamos formando las croquetas y las pasamos por huevo y pan rallado.
7. Las freímos en abundante aceite y las sacamos en un plato con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite… ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de unas deliciosas croquetas de rúcula y cecina.