



INGREDIENTES

- **a partir de 12 meses**
- **para 4 raciones**
- 130 gramos de jamón de york
- 1 huevo duro
- 25 gramos de aceite de oliva
- 50 gramos mantequilla
- 15 gramos de cebolla
- 85 gramos de harina
- 400 gramos de leche

Para empanar:

- 1 huevo batido
- pan rallado

ELABORACIÓN:

1. Poner el jamón en el vaso y **picarlo 5 segundos a velocidad 4**. Verter en un plato y reservar.

2. Picar el huevo duro **2 segundos a velocidad 3**. Verterlo en otro plato y reservar.

3. A continuación poner en el vaso el aceite, la mantequilla y la cebolla partida en dos trozos.
Programar 3 minutos a temperatura varoma velocidad 3 y medio.

4. Añadirla harina y **programar 1 minuto a temperatura 100 grados velocidad 2 y medio**.
Incorporar la leche y
mezclar 10 segundos a velocidad 6.
Agregar el jamón que teníamos reservado y
programar 7 minutos temperatura varoma, velocidad 4.

5. Al término añadir el huevo picado, mezclar bien con la espátula y dejar reposar la mezcla unos minutos dentro del vaso. Rectificar el punto de sal.

6. Verter todo en una fuente y dejar enfriar al menos 6 horas. Formar las croquetas y pasarlas por huevo y pan rallado. Freírlas en abundante aceite caliente.

Comentario:

Si se utiliza la leche de continuación que esté tomando el niño, se puede introducir este plato a partir de los 8 meses. Precedido de un puré de verduras puede ser un menú completo muy similar al de un adulto.

Esta imagen pertenece al libro de comida infantil de Vorwerk.