

Croquetas de pollo, jamón serrano y curry rebozadas con Quely Picada y sésamo



Preparado con: Picada
Autor: Quely
Tiempo de elaboración: 10
Dificultad: Alta

Ingredientes

Para la masa: ½ l de leche, 50 g de mantequilla, 100 g de harina, 250 g de pollo, 50 g de jamón serrano, 1 c/s de aceite de oliva, Sal, Pimienta blanca, 10 ml de brandy, 1 g de curry. Para el rebozado: 100 g de harina, 100 g de Quely Picada, 30 g de sésamo negro, 30 g de sésamo blanco, 1 huevo, Aceite de girasol para freír. Para la decoración: Unas ramas de perejil rizado

Elaboración

De la masa: Se doran en una sartén bien caliente el pollo y el jamón. Se salpimenta el pollo y se flambea con brandy. Se deja enfriar y se corta todo a cuadritos pequeños. En una olla se derrite la mantequilla y, después, se le añade la harina. Se salpimenta y se le agrega la leche fría poco a poco. Cuando vaya espesando, se añade la carne picada con el jugo que ha soltado y el curry. Se remueve todo con mucho cuidado para que no se pegue, hasta conseguir el punto de espesor de una pasta de croquetas. Luego, se deja enfriar en una placa tapada con film transparente para que no cree costra. Del rebozado: Una vez que la masa está fría, se van haciendo las bolitas en forma de croquetas con la ayuda de la harina y se pasan por huevo y Quely Picada mezclada con el sésamo negro y el sésamo blanco. Finalmente, se fríen en aceite, se escurren en papel absorbente y se reservan. Montaje de la tapa: Se colocan las croquetas en un plato y se decoran con el perejil rizado.