




## CROQUETAS DE BORRAJA Y JAMÓN

### Ingredientes

- Borraja Dantza 
- Jamón picado
- 1 cebolleta tierna
- 600 ml de leche
- 3 cucharadas de harina
- Harina, huevo y pan rallado
- Sal y pimienta
- Aceite
- Nuez moscada (opcional)



### Preparación

1. En una sartén con un poquito de aceite ponemos a rehogar la cebolleta picada muy finita.
2. Escurrimos las borrajas Dantza y reservamos parte del agua de la conserva.
3. Añadimos las borrajas bien troceadas y escurridas a la sartén.
4. Incorporamos el jamón picado y removemos bien.
5. Agregamos a la sartén la harina y rehogamos unos minutos para que se tueste y eliminar el sabor a crudo.
6. Añadimos un poquito del agua de la conserva que habíamos reservado, un poquito de nuez moscada, la pimienta molida y la sal.
7. Sin dejar de remover vamos añadiendo poco a poco la leche a temperatura ambiente para que no se formen grumos hasta que vaya espesando.
8. Una vez tenemos la masa de las croquetas terminada la dejamos enfriar en un recipiente que cubrimos con film transparente de un día para otro o mínimo durante 4 horas.
9. Para hacer las croquetas cogemos porciones de la masa dándole forma de croqueta y las pasamos por harina, huevo batido y pan rallado. Cuando tengamos todas las croquetas hechas las dejamos refrigerar un rato.
10. Por último freímos en abundante aceite y las colocamos sobre papel absorbente para que pierda el exceso de aceite y...¡listo!