



bechamel

125 grs. jamón

125 grs. gambas

1 huevo cocido

pan rallado



huevo batido

30 grs. mantequilla derretida

vino blanco

3 cucharadas harina

trabajo de la masa



rodillo

recorte

relleno

fritura

Fritos variados

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

IBIDA LA REPRODUCCION INSTRUCCIONES AL DORSO



FRITOS VARIADOS

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

Colección T
Ficha N.º 1.601

RECETA

- BECHAMEL.—** Haremos primero una bechamel según la receta dada en la Colección F (plato PATATAS A LA REINA), con la sola variante de poner 2 cucharadas de harina, a fin de que la pasta sea más espesita.
- JAMON PICADO.—** Picaremos 125 gramos de jamón, cuyas tres cuartas partes aproximadamente mezclaremos a la bechamel.
- GAMBAS.—** Quitaremos la cáscara a 125 gramos de gambas y las cubriremos, en crudo, con pasta bechamel, colocándolas luego sobre un mármol enharinado.
- HUEVO DURO.—** Coceremos 1 huevo, manteniéndolo en hervor unos 10 minutos. Después lo cortaremos en rodajas que cubriremos también de bechamel y colocaremos junto a las gambas.
- CROQUETAS. - PAN RALLADO.—** De la bechamel restante, sacaremos con una cuchara porciones del tamaño aproximado de una nuez. Pasaremos dichas porciones ligeramente por pan rallado, las rebozaremos de huevo batido y nuevamente de pan rallado, y les daremos forma presionándolas un poco con la palma de la mano.
- HUEVO BATIDO.—**
- EMSPANADILLAS**) **CAZO. - MANTEQUILLA.—** En un cazo pondremos a calentar unos 30 gramos de mantequilla. Una vez derretida, recogiéndonla con un cucharón sopero comprobaremos la cantidad y, luego, agregaremos otro tanto de vino blanco. Añadiremos también 3 cucharadas de harina, mezclaremos bien todo con una cuchara y lo pasaremos a un mármol enharinado. Luego, trabajaremos con las manos esta masa un rato, hasta dejarla bien unida, le daremos la forma de una torta de pan y la dejaremos descansar unos 5 minutos.
- VINO BLANCO. - HARINA.—**
- RODILLO. - RECORTE.—** Seguidamente extenderemos con un rodillo la masa, pasándoselo por ambos lados hasta conseguir una lámina lisa y delgada. Después con un vaso molde (según gráfico), la recortaremos en círculos, sobre los cuales depositaremos porcioncitas del picado de jamón antes de plegarlos en forma de medias lunas. Para terminar de cerrarlos, presionaremos sus bordes con un tenedor, como indican los dibujos.
- RELLENO.—**
- SARTEN. - ACEITE.—** Ahora procederemos a freir todo en una sartén con aceite; primero, las empanadillas y, después de retirar éstas a una fuente, el resto. (NOTA.—Los fritos deberán presentar un tono rojizo anaranjado).
- PRESENTACION.—** Se sirven en caliente en la misma fuente o por separado.
- NOTA.—Tanto las empanadillas como las croquetas pueden rellenarse también con pedacitos de gallina o de merluza cocida.

Respaldado por Patentes
Nacionales y Extranjeras

**Waly**