

# Croqueta de huevo frito



## **Elementos del invento:**

- 1 huevo
- jamón york
- sal, pimienta
- aceite

## **Elaboración de los elementos:**

Separamos la clara de la yema y freímos la clara exactamente igual que si hicieramos un huevo frito, a ser posible con puntilla.

Batimos la yema y llenamos una jeringuilla.

En un recipiente pequeño ponemos harina y troceamos el jamón de york y la clara de huevo frita. Recogemos todos los trocitos y apelmazamos, haciendo un hueco en el que pondremos la yema de huevo con la ayuda de la jeringuilla (este paso hay que hacerlo con cuidadín). Cerramos el hueco y lo envolvemos en papel de plata, lo llevamos al congelador durante media hora.

Freímos en abundante, a ser posible en freidora para que se haga por todos los lados a la vez.

Con un huevo frito sale un croquetón gigante o dos croquetas normales.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>