**SALA JERUSALÉN. TALLER DE COCINA**

**CROQUETAS DE JAMÓN Y QUESO**

**INGREDIENTES:** (Para 4 personas)

* 500 ml de leche
* 70 gr. de mantequilla o aceite de oliva
* 150 gr de harina.
* 100 gr de queso semicurado
* 150 gr de jamón cocido
* ½ cebolla (opcional)
* 1 huevo
* Pan rallado
* Sal y nuez moscada

**ELABORACIÓN**

Picamos la cebolla en brunoise (si se la vamos a echar) En una sartén echamos la mantequilla o el aceite de oliva, cuando este caliente echamos la cebolla y la pochamos a fuego suave (estará lista cuando la cebolla este transparente y blandita) Después echamos el jamón cocido cortado a cuadraditos y el queso, movemos todo con una cuchara de madera y después echamos la harina cuando la hayamos revuelto bien echamos la leche. Seguimos removiendo bien con la cuchara hasta que se forme una masa que se despegue fácilmente de la sartén. Probamos de sal y añadimos pimienta o nuez moscada (a gusto)

Echamos a una fuente o plato y dejamos que se enfríe. Cuando este fría formamos las croquetas con las manos y pasamos por un huevo batido y después por pan rallado. Freímos en una sartén con aceite y servimos.

**PINCHITOS DE FRUTA CON CHOCOLATE**

**INGREDIENTES:**

* Fresas
* Platanos
* Kiwis
* Manzana
* Pera
* 1 Tableta de chocolate negro
* 1 cucharada de mantequilla
* Pinchos de madera

**ELABORACIÓN:**

Pelamos y troceamos las frutas en trozos grandes. Ensartamos las frutas en un pincho de madera en el orden que más nos guste. Derretimos la tableta de chocolate junto con la mantequilla al baño María. Después mojamos el pincho en el chocolate y servimos.