

Tiras de jamón de York con bechamel

**Dificultad:** Media

**Estacionalidad:** Todo el año

**Precio aproximado:** Bajo

**Tiempo de preparación:**

Entre Media y 1 hora

**Tipo de receta:** Nuestras Recetas

**Categoría:** Entradas

**Comunidad Autónoma:**

Andalucía, Aragón, Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Ceuta, Comunidad Valenciana, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid, Melilla, Murcia, Navarra, País Vasco

**Vinos recomendados:**

Blancos Secos Naturales ,  
Tintos Jóvenes

**Otros ingredientes:**

Para LA BECHAMEL:

2 cucharadas soperas de harina

1/2 l de leche fría

2 cucharadas soperas de aceite crudo

25 g de mantequilla

sal



#### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

3 lonchas gruesas de jamón de York (125 g cada una)

2 huevos

1 l de aceite para freír

100 g de pan rallado

#### PREPARACIÓN

Cortar las lonchas de jamón en tiras de dos dedos de anchas. En un cazo derretir la mantequilla con el aceite. Agregar la harina, rehogar sin que coja color e incorporar la leche poco a poco sin dejar de remover con las varillas para que no se formen grumos. Llevar a ebullición y confirmar la cocción de 10 a 12 minutos a fuego medio, o hasta que esté espeso. Salar y retirar del fuego. Fuera del fuego, meter cada tira de jamón en la bechamel, tienen que quedar bien cubiertas. Sacar y dejar enfriar sobre una tabla de madera untada con un poco de aceite. Dejar enfriar. Pasar cada tira de jamón primero por los huevos batidos como para tortilla y luego por el pan rallado. Freír en el aceite caliente. Escurrir sobre papel absorbente y servir muy caliente.