VILLA NAZULES HOTEL · HÍPICA · SPA	**RECETA**	*Ensaladas y entremeses*

Rev. 0

CROQUETAS SOBRE PARMENTIER DE MANZANA Y PUERRO GLASEADA

Presentación:

Ingredientes y cantidades:

VILLA NAZULES HOTEL · HÍPICA · SPA	**RECETA**	***Ensaladas y entremeses***

Rev. 0

1. *200 gr mantequilla*	
2. *1 cebolla mediana*	
3. *80 gr jamón*	
4. *80 gr pollo*	
5. *300 gr de harina*	
6. *3 litros de leche*	
7. *sal, pimienta y nuez moscada*	

Método de elaboración:

PARMENTIER DE MANZANA;
Se cuecen 2 patatas peladas junto con 5 manzanas Golden y cuando estas están aprox. 30 minutos se introduce en la termomix todo junto con parte de agua, se le añade sal y se turbina.

PUERRO GLASEADO:
Se corta puerro en juliana se escalda con agua. A continuación se le añada a una cacerola con 80 gramos de mantequilla, 150 gramos de azúcar y 1 dl de vino blanco y se deja reducir.