



# Bocadillos

## **CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO:**

### **Ingredientes:**

300 ml de Leche Entera  
30 g de Mantequilla  
30 g de Harina  
100 g de Jamón Serrano  
30 g de Cebolla  
2 pzas de Huevo  
100 g de Harina  
200 g de Pan Molido  
2 g de Nuez Moscada  
Sal / Pimienta (al gusto)  
Aceite para Freír

## **ALBÓNDIGAS GLASEADAS:**

### **Ingredientes:**

300 g de Carne de Res 80/20  
2 pzas de Huevo  
30 g de Pan Molido  
2 pzas de Ajo  
30 g de Cebolla Blanca  
Tomillo  
Perejil  
Jengibre  
Romero  
Albahaca  
Pimienta Cayena  
Sal / Pimienta (al gusto)

### **Glaseado:**

50 g de Miel de Abeja  
30 g de Soya  
5 g de Chile en Hojuelas

### **Decoración:**

15 g de Ajonjolí  
15g de Cebollín

Notas

---

---

---

---



# Bocadillos

## MINI BITES DE QUESO:

### Masa Brioché:

250 g de Harina  
100 ml de Leche  
10 g de Levadura  
50 g de Azúcar  
2 pzas de Huevo  
50 g de Mantequilla  
1/2 cda de Sal

### Relleno:

350 g de Queso Crema  
50 g de Azúcar glas  
30 g de Mantequilla

### Cobertura:

2 pzas de Huevo  
50 g de Ajonjolí

## EMPANADAS DULCES DE CAMOTE:

### Masa Quebrada:

250 g de Harina  
125 g de Manteca Vegetal  
5 g de Sal  
5 g de Azúcar  
120 ml de Agua  
5 g de Bicarbonato

### Relleno:

250 g de Camote Pelado  
1 Lt de Agua  
400 g de Azúcar  
2 Rajas de Canela  
5 g de Anís

### Cobertura:

200 g de Azúcar Glas

Notas

---

---

---

---