

Croqueta de Jamón by Nandu Jubany

68323

Con jamón de cebo de campo ibérico, mantequilla y aceite de oliva virgen extra para que su textura sea aún más melosa. Freír el producto aproximadamente 3 minutos. Sumergir en aceite bien caliente (180°C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.



 56 uds/caja

 40

 2'-3'

 50 cm



 18x8