

Spanska pinchos - frasiga krocketter med serranoskinka.

Finns det något härligare än att bjuda in vännerna på en kväll med plockmat. Olika sorters smårätter, ost, skinka, bröd, oliver och nötter. Så underbart!

Idag har jag ett vin från Rioja i glaset, och där kallas smårätter som dessa för pinchos. Jag har gjort tre olika varianter; makalöst goda krocketter med manchego och serranoskinka, smör- och vitlöksmarinerade champinjonspett och sist crostini med manchego, karamelliserad schalottenlök och blåbär.

Till mina pinchos passar ett glas Faustino VII perfekt. Det är en Rioja med fruktig doft och smak av blåbär och plommon samt en fin ton från faten.



12 ST



50 MIN

Tapas

Smårätter

Ost

Frasiga krocketter med serranoskinka

Ingredienser:

100 g smör

1 finhackad gul lök

1 tsk salt
1 dl vetemjöl
4 dl mjölk
200 g riven manchego
200 g serranoskinka
1 dl vetemjöl
1 ägg
2 dl ströbröd
Olja att fritera i

Gör så här:

1. Smält smöret i en kastrull.
2. Tillsätt den finhackade löken och salt, stek på medelvärme i cirka 3 minuter.
3. Tillsätt mjölet och späd sedan med mjölken. Låt allt koka samman till en fast deg under omrörning. Se till att det inte bränns fast i botten!
4. Riv osten och finhacka skinkan. Blanda i detta och låt smeten svalna helt.
5. Fyll en spritspåse med smeten och spritsa ut ca 4 cm långa bitar på ett fat. Ställ in dessa i kylen så de blir riktigt kalla.
6. Häll upp mjöl i en skål, vispa upp ägg i en annan och häll upp ströbrödet i en tredje skål.
7. Hetta upp olja i en fritös eller gryta till 180°C.
8. Forma de kalla, spritsade bitarna jämna med händerna. Vänd först i mjöl, sedan i ägg och sist i ströbröd.
9. Fritera tills de har fått fin färg och låt sedan kroketterna rinna av på hushållspapper.



Spara i lista

Faustino VII, 750ml

Systembolagsnummer: 22662

89,00 kr

Faustino VII har en medelstor fruktig doft med inslag av blåbär, plommon samt en touch av örter och vanilj. En behaglig smak med fräsch syra och en fruktighet som kryddas med en fin ton från faten. Passar utmärkt till de fräsiga kroketterna!

Se också





Spanska pinchos - spett med vitlöksfrästa champinjoner

Linnéa bjuder på spanska pinchos och har gjort superenkla spett med smör- och vitlöksfrästa champinjoner, bröd och skinka.

[Läs mer](#)



Crostini med manchego och karamelliserad schalottenlök.

Linnéa har gjort spanska pinchos och en favorit är dessa crostinis med god manchego, karamelliserad schalottenlök och blåbär.

[Läs mer](#)



Escolanets - Spanska dadlar lindade i bacon.

Linnéa bjuder på Escolanets, som är dadlar med mandel inlindade i bacon och som sedan ugnsbakas. Så lätt och så gott!

[Läs mer](#)



Marinerad manchego till tapasbordet.

Linnéa har tagit fram ett recept på tapas med härlig manchego som marineras i vitlök och rosmarin.

[Läs mer](#)



Crostini med röra på chorizo, crème fraiche och schalottenlök.

Linnéa har tagit fram ett gallet gott recept till tapasbordet. Hon bjuder på crostini med en kräm på chorizo, crème fraiche, schalottenlök och annat gott.

Läs mer

Utskrift