

# Profiteroles rellenos de crema de anchoas del cantábrico

COOKING  
LOVERS



## Consejo del chef

Antes de llenar los profiteroles meter la crema en el frigorífico al menos durante media hora.

## Raciones para

- 2** Huevos
- 50 ml** Agua
- 70 ml** Leche
- 45 gr** Mantequilla
- 1** Pizca de sal
- 80 gr** Harina de trigo
- 100 gr** Queso crema
- 8** Anchoas
- 2** Cucharadas de aceite de anchoas

Perejil fresco

- 1** Precalentar el horno a 220 °C.
- 2** Calentar el agua, la leche, la mantequilla y la sal en un cazo.
- 3** Remover y cuando comience a hervir, incorporar de golpe la harina. Con ayuda de una cuchara de madera mezclar hasta conseguir una masa lisa y que se separe de las paredes del cazo.
- 4** Dejar enfriar un poco.
- 5** Batir los dos huevos e incorporar a la masa en dos veces. Mezclar y hasta que no esté bien integrado no añadir el resto.
- 6** Meter la masa en una manga pastelera con boquilla ancha y formar los profiteroles sobre una bandeja forrada con papel absorbente.
- 7** Hornear a 180 °C durante 15-20 minutos o hasta verlos dorados. Sacar y dejar enfriar.
- 8** Para la crema de anchoas, poner el queso crema, las anchoas, el aceite y unas hojas de perejil fresco en la batidora y triturar hasta conseguir una crema lisa y suave
- 9** Cortar los profiteroles por la mitad y llenar con la crema de anchoas.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/profiteroles-rellenos-de-crema-de-anchoas-del-cantabrico/>

