

Profiteroles rellenos de crema de anchoas del cantábrico

COOKING
LOVERS TEMA



Consejo del chef

Antes de rellenar 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 rellenar con la crema de anchoas.

Notas del Chef

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

