

# 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/>

