



Dificultad:
Media



Porciones:
30



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	117 Kcal
Proteínas:	5.7 g
Grasa Total:	7.3 g
Colesterol:	49 mg
H. de Carbono:	6.7 g
Fibra Dietética:	0,2 g
Sodio:	318 mg

CHOUX CON CREMA ÁCIDA Y SALMON AHUMADO

Ingredientes

Masa

- 2 Tazas Harina cernida
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 4 Huevos
- 2 Tazas agua fría
- 1 Pizca de sal

Relleno

- 1 Bolsa crema ácida
- 500 g de filete de salmón ahumado
- 1 Tableta de CALDO DE COSTILLA MAGGI
- ½ Bandeja de brotes de alfalfa
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta a gusto

Preparación

1.- Junta el agua con la mantequilla en una olla y lleva a fuego medio-alto hasta que el agua hierva y derrita toda la mantequilla. Agrega de una vez la harina y revuelve enérgicamente con un cucharón de madera hasta conseguir una masa que se adhiera al cucharón y se despegue de los bordes de la olla. Una vez listo, deja entibiar.

2.- Una vez que la mezcla esté tibia, agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente (no todos juntos) una vez que consigas una mezcla levemente elástica, debes fijarte bien en que cuando levantes un poco de ella, quede una punta colgando sin que se desprenda. En seguida, vierte la mezcla en una manga pastelera o bien, una bolsa firme. Forma pequeños montoncitos sobre una lata previamente enmantecillada uno al lado de otro un tanto

separados.

3- Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 15 a 20 minutos (en la mitad de la cocción, abre levemente la puerta para retirar el vapor) una vez que estén bien inflados y levemente dorados, retíralos del horno y déjalos enfriar.

4.- Abre cada uno de los choux por la mitad. Aparte mezcla la crema ácida con el CALDO DE COSTILLA MAGGI, un toque de pimienta a gusto y el aceite de oliva, remueve hasta homogenizar. Vierte un poco de esta mezcla sobre cada base de masa choux partida y luego acomoda un trozo de salmón ahumado levemente enrollado. Finalmente, cubre con un poco de brotes de alfalfa y tapa con la otra mitad de la masa choux.

