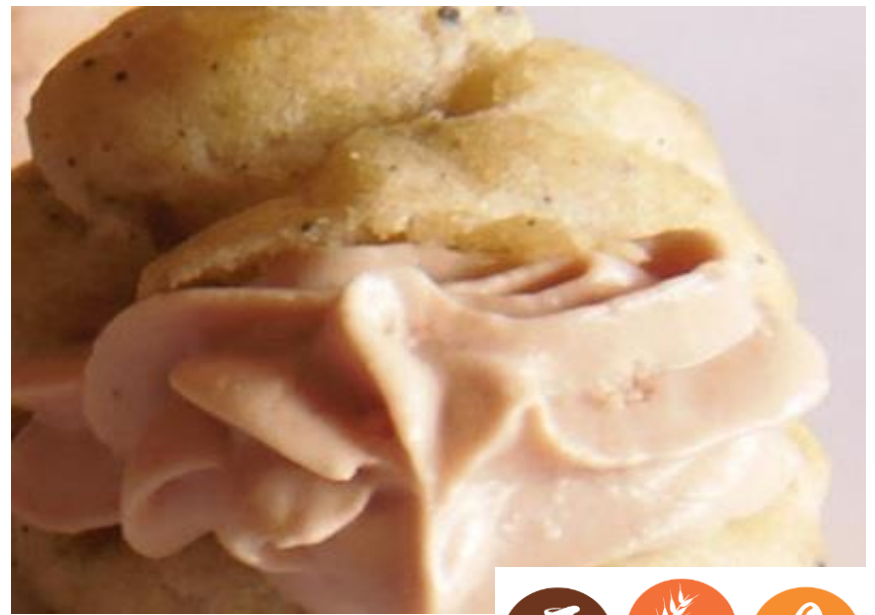


RecetaKA

PROFITEROLES RELLENOS DE PATO

Ingredientes para 4 personas: 75 g mantequilla / 250 g agua / 150 g harina / 5 huevos / 2 confit de pato / 30 g maicena / 3 huevos / 450 g caldo carne



LACTEOS



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS

Elaboración

1. Calentar el agua con la mantequilla en trozos y con sal. Cuando comience a hervir, retirar del fuego e incorporar la harina de golpe. Mezclar bien hasta que este lisa
2. Volver al fuego y trabajar hasta que se despegue del cazo
3. Retirar del fuego e ir añadiendo 4 huevos de uno en uno hasta que se absorban. Mezclar bien
4. Meter en manga pastelera con boquilla lisa y grande
5. Hacer 4 profiteroles grandes y 4 pequeños sobre hoja de silicona, barnizar con huevo batido y hornear a 180º unos 30 minutos
6. Picar muy fino la carne de los confits
7. Mezclar la maicena con los otros 3 huevos. Calentar el caldo de carne e incorporar a la maicena
8. Espesar un poco al fuego. Con esto untar un poco la parte de arriba de los profiteroles
9. Añadir al resto la carne de pato picada. Salpimentar.
10. Abrir los profiteroles y rellenar. Colocar los profiteroles pequeños sobre los grandes a la hora de servir