

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 27/03/2018 20:23

Actualizado: 27/03/2018 20:25

PROFITEROLES DE BOLETUS RELLENOS DE MOUSSE DE FOIE



Ingredientes :

12 profiteroles
200 gramos de bloc de foie gras de pato,
70 gramos de queso crema al 0%,
10 gramos de Oporto,
Pimienta negra recién molida
Azúcar glas.

Para los profiteroles

125 mililitros de leche
125 mililitros de agua,
100 gramos de mantequilla
150 gramos de harina de trigo floja,
5-6 gramos de [harina de boletus](#),
4 huevos (+ 1 huevo para pintar, opcional)
1 c/c de sal
½ c/c de azúcar.