



# PETIT CHOUX DE LANGOSTINOS Y MAHONESA

## INGREDIENTES

(Para 4 personas)

**Para la pasta choux:**

**250 ml Agua**

**50 gr Mantequilla**

**50 gr Manteca**

**1 pellizco de Sal**

**150 gr Harina de trigo**

**5-6 Huevos mediano**

**12 Langostinos cocidos**

**250 ml Mahonesa**

**20 gr Cebolleta picada**

**20 gr Pepinillos picados**

**15 gr Maicena**

## ELABORACIÓN

Calentamos en una cazuela el agua junto con la mantequilla, la manteca y la sal. Una vez hierva agregamos toda la harina de golpe y removemos hasta que se integre. Dejamos enfriar la masa fuera del fuego y vamos añadiendo los huevos uno a uno, mezclándolos con la espátula.

Lo colocamos en una manga pastelera y hacemos montoncitos sobre una bandeja con papel de horno. Lo horneamos a 210°C hasta que se hinchen y se doren durante unos 15 minutos. Pelamos y picamos los langostinos y los mezclamos con la cebolleta, el pepinillo y la mahonesa.

Abrimos los petit choux y los rellenamos de los langostinos con mahonesa. Colocamos la tapa encima y espolvoreamos ligeramente con la maicena, para darle aspecto de dulce.



PRECIO  
MEDIO



TIEMPO  
70'



DIFICULTAD  
8/10



SALUDABLE  
6/10