Bignè con salmón ahumado y queso crema

Dificultad:

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 10min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: **30**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/bigne-son-salmon-ahumado-y-queso-crema

Preparación

Para los bignè: En un cazo, añadir el agua, la leche, la manteca, la sal y el azúcar, llevar a ebullición. Fuera del fuego, añadir la harina de a poco y mezclar hasta que la masa esté suave, poner el cazo al fuego medio nuevamente y secar la mezcla durante un minuto, revolviendo constantemente. Apague, transfiera la mezcla en un tazón grande y dejar enfriar. Luego añadir 4 huevos, uno a la vez, revolviendo vigorosamente después de cada huevo añadido con el fin de incorporar bien antes de añadir el siguiente huevo. Luego poner la mezcla en la heladera durante 10-15 minutos y, a continuación, transferir la masa a una manga pastelera. Sobre una bandeja para hornear forrada con papel manteca, forme bolitas del tamaño de una nuez pequeña (podrá obtener unos 30). Batir ligeramente el quinto huevo con una cucharada de leche y pintar las bolitas. Espolvorear con un poco de semillas de amapola y hornear a 200°C durante unos diez minutos o hasta que estén inflados y dorados (si se quitan antes de que estén dorados, se desinflan y no es la idea). Dejar enfriar sobre una rejilla. Entretanto: trabaje el queso con un

Ingredientes

- Para los bignè: 150 gramo/s Harina
- 5 Huevos
- 125 cc. Leche
- 125 cc. Agua
- 100 gramo/s Manteca
- 1 cucharadita/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 poco Semillas de amapola
- Para el relleno: 200 gramo/s Queso Crema
- 100 gramo/s Salmón ahumado
- 2 hoja/s Lechuga o berro
- 2 cucharada/s Eneldo fresco o seco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Cumpleaños, Cumpleaños, Cumpleaños, Día de la Madre, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Italiana, Primavera, Primavera, Primavera, Verano, Verano, Verano, Otoño, Otoño, Invierno, Invierno, Todo el año, Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de

tenedor y agregue el eneldo y zanone con sal y pimienta a gusto. Transferir la mezcla a una manga pastelera. Cortar el salmón en pequeñas y finas tiras. Por último, cortar con cuidado los bignè por la mitad, rellenar con el queso crema, añadir unas hojas de lechuga y un trozo de salmón y cerrar.

Tip para la receta

Usted puede mantener los bignè durante un par de horas en la heladera. Pero no los prepare con demasiada anticipación porque se pueden ablandar demasiado.

mar, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Visitas, Appetizer-Entrada, Appetizer-Entrada