

# Choux de Bacon y Queso Cheddar



## Ingredientes

### Choux

**Aceitunas negras:** 100 grs

**Huevos:** 4 Unidades

**Leche:** 125 mililitros

**Nata:** 300 grs

**Queso Crema:** 100 grs

**Sal:** 1 Pizca

**Azucar:** 10 grs

**Harina:** 150 grs

**Mantequilla:** 75 grs

**Panceta:** 100 grs

**Queso Cheddar:** 200 grs

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200 °C.
- Comenzar batiendo en un bol todos los huevos.
- Reservar.
- *Hervir* la leche, la *mantequilla*, el azúcar y la sal.
- En cuanto hierva, apagar el fuego y echar la *harina* de golpe removiendo sin parar con una cuchara o espátula hasta que se integren todos los ingredientes.
- A continuación añadir los huevos poco a poco.
- Sólo agregar más *huevo* si el anterior ha sido absorbido por la masa.
- Una vez que tenemos una masa fina y uniforme poner dentro de una manga pastelera.
- Cortar la punta e ir formando pequeñas bolitas de masa en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.
- Con el dedo mojado con agua alisar las puntas de las bolitas de masa.
- Espolvorear con trocitos de *panceta* y *aceituna* negra seca triturada.
- Hornear durante 15 minutos a 200 °C o hasta *dorar* bien.
- Hacer una *crema* con la *nata* y el cheddar en una olla.
- Derretir bien el queso y añadir el queso *crema* fuera del fuego.
- Dejar enfriar en una manga y cuando los choux estén fríos rellenar con la *crema*.

