Churros rellenos con crema de setas y parmesano

Ingredientes

Para hacer la masa:
400 grs de agua, 200 grs de harina, 50 grs de aceite, 5 grs de impulsor.

Para hacer la crema:
100 grs de setas, 50 grs de ceba, 10 ml de nata, 10 ml de caldo, sal, pimienta y aceite.

1. Hervir el agua con el aceite.

2. Añadir la harina y el impulsor y trabajar como una pasta *choux*.

3. Dorar la cebolla y añadir las setas.

4. Incorporar la nata y el caldo.

5. Triturar con túrmix.

6. Freír los churros y rellenar con la crema.

7. Rallar por encima el parmesano y la trufa.