

RECETAS

Interporc

Receta de Angels Puntas
Chef ejecutiva en La Patente



Ingredientes (20-25 uds):

500 gr carne de cerdo de capa blanca picada.
2 cucharaditas de sal fina.
1 cucharadita de pimienta blanca molida.
3 cucharadas de azúcar.
3 cucharadas de salsa de soja.
3 cucharadas de vino de arroz.
3 cucharadas de agua.
60 gr de jengibre fresco rallado 6 tallos de cebolla china.
1 cda aceite de sésamo tostado.
25 láminas para dumpling papel de horno.
Para la salsa:
Salsa de soja clara.
1 cda de semillas sésamo tostadas.
Jengibre rallado.
Aceite de sésamo.
Cebolleta china picada.

¿Dudas?

Si tienes problemas con la receta
escribenos y trataremos de
ayudarte hola@la-patente.es

Dumplings de cerdo de capa blanca con vinagreta asiática

Hidrata las setas shiitake en agua caliente durante 1 hora. Escurre y corta muy finamente y reserva.

Corta la cebolleta china muy fina y reserva.

En un bol mezcla la carne de cerdo de capa blanca picada, el vino, la sal, la pimienta, el azúcar, el aceite de sésamo y la salsa de soja. Añade las setas, el jengibre, la cebolleta picada y mezcla.

En un bol pequeño disuelve la maicena con el agua y añade a la mezcla de carne. Mezclar bien.

Corta el papel de horno para poder forrar la base de las vaporeras.

Calienta agua en una olla y coloca las vaporeras sobre la misma. El agua no debería tocar la base de la vaporera.

Mantén los envoltorios debajo de un trapo o papel húmedo, ya que tienden a secarse rápidamente, lo que dificulta el plegado.

Coloca 1 cda de relleno en el centro de la hoja. Humedece ligeramente los bordes con agua. Luego usa el pulgar y el índice para presionar ligeramente la parte superior para cerrarlos, mientras usas la otra mano para sujetar la parte inferior para compactar el relleno. Repite con los envoltorios restantes.

Cocina al vapor en vaporera durante 6 a 8 minutos, hasta que estén cocidos.

Sirve con la salsa

