

Dimsum mar y montaña

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

La masa

- 100 g de harina de trigo "Fuerza"
- 50 ml de agua
- 1 cuchara mokka de Sal
- 1 cuchara de mokka Aceite de girasol

El relleno

- 150 g de carne picada de ternera
- 150 g de calabacin
- 50 g de cebolleta tierna
- 10 g de jengibre
- 2 cucharas de aceite de sésamo
- 4 cucharas de aceite de girasol
- 100ml de agua
- 2 cucharas de mokka Sal

La salsa (en reducción)

- 50ml de vino de arroz
- 50 ml de salsa de soja
- 80ml de caldo de ave
- 20g de fécula de patata
- 50ml de agua
- 20ml de aceite de sésamo

Acabado

- 3 gambas peladas
- Germinado de cilantro

/ Preparación

Preparación

Para la masa

- Mezclaremos en un recipiente redondo, la harina, el agua, la sal y el aceite, removiendo durante 5 minutos y dejaremos reposar 15min (para que se integre mejor).
- Una vez pasado el reposo, amasamos y damos forma larga y desmenuzamos en forma de pastillas de unos 2 cm.

Para el relleno

- Mezclamos la ternera, el calabacín en juliana, la cebolleta de la parte verde en rodajas, el jengibre picado, el aceite de sésamo, la sal y el agua mineral para que quede un relleno jugoso.
- Rellenamos y cerramos en forma de media luna.
- Herviremos en agua abundante durante 5 minutos aprox.
- Pasamos el dumpling por plancha de nuevo durante unos 10 minutos.

Para la salsa

- En una sartén sofreímos jengibre, añadimos vino de arroz, salsa de soja y un cazo de caldo de ave, salpimentamos y cuando arranque a hervir introducimos una cuchara de fécula de patata para espesar.
- Finalmente añadimos una cuchara de aceite de sésamo.

Emplatado

- La presentación y el emplatado tienen un valor importante en el resultado final. Para el acabado pelamos 3 colas de gamba y las cocemos al vapor. Las montamos encima del dumpling acabándolo con un germinado de cilantro.