

Lista de ingredientes para la receta Menú oriental

Bao Tzu

- Agua tibia 1 1/4 Taza
- Harina Leudante 1 Taza
- Azucar 1 cda.
- Levadura seca 10 g

Panes chatos

- Harina 4 Tazas
- Sal A gusto
- Agua tibia 1 1/4 Taza
- Azucar 2 cdas.
- Aceite De Oliva 1 cda.

Pato Pekín

- Pato 1 Unidad

Relleno para Bao tzu

- Aceite de Sésamo 1 cdita.
- Cebolla de verdeo (la parte verde) 2 Unidades
- Sal A gusto
- Zanahoria rallada 1 Unidad
- Salsa de soja 2 cdas.
- Ajo picado 1 Diente
- Hongos Shitake 50 grs.
- Nira (cebolla de verdeo china) 2 Ramas
- Brotes de soja 1 Taza
- Vinagre 3 cdas.
- Azucar 1 cda.
- Akusay 1/4 Planta

Salsa de miso

- Aceite de Sésamo 1 cdita.
- Aceite De Oliva 3 cdas.
- Agua Cantidad necesaria
- Azucar 5 cdas.
- Vinagre 3 cdas.
- Pasta de Miso blanco 7 cdas.

Salsa para Bao tzu

- Cebolla de verdeo (la parte verde) 2 Unidades
- Chile rojo picado 1 cda.
- Salsa de soja 2 cdas.
- Vinagre Blanco 1/2 Taza
- Ajo picado 1 Cantidad necesaria
- Azucar 1 cda.
- Aceite de Sésamo 5 Gotas
- Salsa De Pescado 1/2 cdita.

Varios

- Camarones secos A gusto
- Pepinos 2 Unidades
- Cebolla de verdeo picada (solo parte verde) A gusto
- Semillas de sésamo tostadas A gusto
- Salsa de soja A gusto
- Arroz blanco cocido Cantidad necesaria