Bollitos de carne rellenos de mandioca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bolitas de carne picada

Carne picada: 800 g
Crema de leche: 100 cc
Cebolla de verdeo: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo de carne: 2 L
Almidón de Maíz: 2 cdas.

Guarnición

Cebollas: 2 Unidades
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Jengibre fresco: 20 g
Vino Blanco: 1 Taza
Hongos fungu: 50 g
Caldo de carne: 1 Taza
Aceite de Sésamo: 5 Gotas
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Aceite Neutro: 3 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Brotes de soja: 400 grs.
Azucar: 1 cda.
Almidón de Maíz: 1 cda.
Chauchas: 200 grs.

Relleno de mandioca

Mandioca: 500 g
Crema de leche: 50 cc
Cebolla de verdeo: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.

Varios

Semillas de sésamo:
Fideos de arroz:

Preparación de la Receta

Bolitas de carne picada

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Coloque en un bowl la carne picada junto con la *cebolla* de verdeo, el almidón de maíz, la *crema* de leche, sal y pimienta, mezcle bien.

Relleno de mandioca

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Pele la **mandioca** y cocine en abundante agua con sal hasta que este tierna, luego realice un puré.
- Una vez obtenido un puré bien liso incorpore la *manteca*, la *cebolla* de verdeo, la *crema* de leche, sal y pimienta, mezcle bien y una vez frió coloque dentro de una manga
- Reserve hasta el momento de utilizarlo

Guarnición

- Hidrate los *hongos* fungu en agua durante 8 horas
- Luego escúrralos.
- Pele y corte los dientes de *ajo* y el *jengibre* en fina juliana.
- Pele y corte las cebollas en cubos de 2cm de lado
- Separe las capas.
- Corte los pimientos en cubos de 2cm de lado.
- Corte las chauchas en trozos.
- En un wok bien caliente con aceite neutro saltee las chauchas unos minutos, luego incorpore la *cebolla* junto con los pimientos, una vez transparente la *cebolla* agregue el *ajo* junto con el *jengibre*, cocine durante 15 minutos y añada los brotes junto con los *hongos* y desglace con vino blanco, una vez evaporado el alcohol incorpore el caldo, el almidón de maíz y sazone con sal, pimienta, aceite de *sésamo* y azúcar, mezcle bien y cocine hasta que la salsa espese.

Armado

- Tome pequeñas porciones de la carne y forme bollitos, luego aplástelos con la palma de las manos, en el centro coloque una bolita de puré de *mandioca* y luego cierre formando nuevamente un bollito
- Proceda del mismo modo con el resto de la carne y el puré.
- En una *cacerola* con caldo hirviendo cocine las bolitas de carne durante 15 a 20 minutos.
- Sirva en un plato un colchón de la *guarnición* y encima unos bollitos de carne rellenos con puré de *mandioca*.

Presentación

- Decore con fideos de *arroz* fritos y espolvoree con semillas de *sésamo*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bollitos-de-carne-rellenos-de-mandioca