

Bollos chinos al vapor

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua tibia: 8 cdas.

Harina Leudante: 3 Taza

Azucar: 1 cda.

Agua tibia: 2 1/2 Taza

Sal: 1 cdas.

Levadura seca: 15 g

Relleno

Carne de cerdo: 500 g

Hakusay: 1 Planta

Aceite de Chile: 1 cda.

Sal: 1 cdas.

Salsa de soja: 2 cdas.

Aceite de Sésamo: 1 cda.

Hongos shiitake secos: 8 Unidades

Azucar: 1 cda.

Salsa con chile

Salsa de soja: 200 cc

Aceite de Chile: 1 cda.

Salsa de verdeo

Salsa de soja: Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Varios

Cebolla de verdeo picada:

Agua: 1 Taza

Aceite: 1 cda.

Chiles: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle la *levadura* con 8 cucharadas de agua y azúcar
- Deje fermentar.
- En un bowl coloque la *harina* tamizada con sal, haga un volcán y ponga la *levadura* con el agua tibia
- Mezcle y amase
- Deje levar al doble del volumen, tapado con papel film o un lienzo húmedo en lugar tibio.
- Vuelva a amasar y deje levar nuevamente.
- Haga bollos pequeños de 3 cm de alto.

Relleno

- Hidrate los *hongos* en agua caliente por 25 minutos, escurra y pique.
- Blanquee el *hakusai* o *repollo* japonés en agua hirviendo por 30 segundos
- Seque y pique.
- Pique la carne de *cerdo* con cuchillo.
- En un bowl mezcle el *cerdo*, los *hongos*, el *hakusai*, condimente con azúcar, sal, aceite de *chile*, aceite de *sésamo* y salsa de soja.
- Deje reposar.

Armado

- Aplaste los bollos dejando los bordes más finos.
- Coloque el relleno en el medio y cierre, dejando la terminación hacia abajo
- En una sartén con aceite coloque los bollos o *din sum*, cocine por 2 minutos, de vuelta y deje *dorar*.
- Agregue el agua y cocine, tapado hasta que se halla absorbido el líquido.

Salsa de verdeo

- Pele y pique los ajos.
- Corte el verdeo en rodajas finas.
- En un bowl coloque el *ajo*, el verdeo y la salsa de soja, mezcle y reserve.

Salsa con chile

- En un bowl mezcle la salsa de soja y aceite de *chile*

Presentación

- En una fuente coloque los bollos y las salsas
- Decore con verdeo picado y chiles enteros.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bollos-chinos-al-vapor>