Dim-Sum (Bocados al Vapor)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de Wonton: 15 Discos

Aderezo para ensalada

Salsa de soja: 50 cc
Vinagre de Arroz: 10 cc
Azucar: 1 cda.
Vino de arroz: 10 cc
Aceite de Sésamo: 10 cc

Relleno

Col verde (Repollo): 500 g
Sal: A gusto
Girgolas: 100 g
Cebollín japonés: 50 g
Shiitake: 100 g
Cebolla de verdeo oriental: 100 g
Ajo picado: 1 Diente
Carne De Cerdo Picada: 200 g
Aceite de Sésamo: 2 cdas.
Aceite: 2 cdas.

Salsa

Cebolla de verdeo oriental: 100 g
Vinagre de Arroz: 30 cc
Aceite de Sésamo: 10 cc
Salsa de soja: 100 cc
Jengibre: 30 g

Salsa picante

Sal: A gusto
Guindillas: 100 g
Aceite Neutro: 100 cc
Ajo: 2 Dientes
Pimienta de Sechuán: 1 cdita.

Varios

Hojas verdes:

Preparación de la Receta

Relleno

- Lave las hojas de *col*
- Separe la parte dura de las hojas y pique por separado.
- Condimente con sal y deje deshidratar
- Escurra y retire el agua.
- Pique los *hongos*, la *cebolla* de verdeo y el *cebollín* chino.
- En una sartén con oliva saltee levemente los *hongos*.
- En un bowl coloque la *col* picada, los *hongos*, la carne, condimente con *ajo* picado, sal, aceite de de *sésamo* y mezcle aplastando con las manos.
- Reserve en frío un par de horas.

Armado

- Moje el *contorno* de la masa con agua, rellene y haga el repulgue.
- Cocine las pastas rellenas al vapor durante 5 a 6 minutos.

Salsa

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En un bowl coloque el verdeo, la salsa de soja, el *vinagre* de *arroz*, el aceite de *sésamo*, *jengibre* rallado y mezcle bien.

Salsa picante

- En un mixer coloque guindillas, *ajo*, sal, pimienta de sechuán y aceite
- Procese bien

Aderezo para ensalada

- Prepare un aderezo con aceite de *sésamo*, *vinagre* de *arroz*, salsa de soja, azúcar, vino de *arroz* y mezcle bien.

Presentación

- Coloque las salsas en dos salseras.
- Sirva los Dim Sum y acompañe con las dos salsas.
- Acompañe con hojas verdes y condimente con el aderezo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dim-sum-bocados-al-vapor