

# 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 *cebolín* 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>