Dim sum de crustáceos en salsa de lima al vapor

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Puré de papas: 100 grs.
Lemon grass: 1 Tallo
Clara de huevo: 1 Unidad
Langostinos pelados: 200 g
Patas de centollas: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Puerros sólo parte blanca: 2 Unidades
Masa de Wonton: 16 Discos

Salsa de lima

Salsa de soja suave: 50 cc
Hojas de Albahaca: A gusto
Hojas de menta: A gusto
Aceite de Sésamo: 1 cda.
Jengibre rallado: 1 cdita.
Jugo De Lima: 100 cc
Semillas de sésamo: A gusto

Varios

Rodajas de pepino:

Preparación de la Receta

- Pele el lemon grass y el *ajo* y pique.
- Lave los puerros y pique en medias rodajas.
- En un wok con aceite en frío coloque, el lemon grass junto con el *ajo* y el *puerro* condimente con sal, agregue el vino de *arroz* y deje evaporar.
- Retire del fuego y reserve.
- Coloque en una procesadora las patas de *centolla* junto con los *langostinos*, la clara y la preparación reservada. Condimente con sal, pimienta y procese hasta que quede granulada.

Salsa de lima

- Coloque en un bowl el *jengibre* junto con el *jugo* de lima, la salsa de soja, las hojas de *albahaca* y *menta* cortadas en fina juliana y el aceite de *sésamo*.
- Mezcle vierta en una salsera y agregue las semillas de *sésamo*.

Armado

- Coloque sobre la palma de la mano una tapa de won ton, moje los bordes con agua y coloque relleno a gusto, cierre por la mitad presione el centro moje nuevamente y pliegue los laterales.
- Cocine al vapor de 10 a 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato decorado con pepino cortado en laminas, el dim sum y acompañe con la salsa de lima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dim-sum-de-crustaceos-en-salsa-de-lima-al-vapor