elGourmet

Dim Sum de Trufa

Ingredientes

Aceite de trufa: 1 cda
Carne molida de pollo: 300 grs
Láminas de wonton: 24 Unidades
Salsa de soja dulce: 100 cc
Trufas: 50 grs
Carne de cerdo molida: 100 grs
Harina: 1 cda
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Salsa de ostras: 1 cda

Preparación de la Receta

- Picar muy bien la *cebolla* de verdeo, la parte blanca
- La verde la reservamos para el final.
- Mezclar las carnes, la trufa, la *cebolla* picada, la cucharada de *harina*, la salsa de ostras, la trufa blanca y hacemos bolitas con la mezcla.
- Rellenar los wonton y dejar abiertos, como mini tartitas.
- Decorar con un trocito de trufa negra y cocer al vapor durante unos 10 minutos.
- Emplatar con un poco de salsa en un plato y un colchón de *cebolla* de verdeo verde en juliana.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dim-sum-de-trufa