Domplins Rellenos de Camarón y Jengibre



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Domplins

Agua: 3 cdas
Huevo: 1 unidad
Masa de domplins congelada: 9 Unidades

Relleno de los domplins

Aceite de ajonjolí: 50 miliitros
Agua: c/n
Camaron: 10 Unidades
Cebollin picado: 1 cda
Jengibre Picado: 1/2 cda
Salsa de soja: 50 miliitros

Salsa tibia de mandarina

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Aceite de Sésamo: 50 miliitros
Chile habanero: 1 unidad
Jugo de mandarina: 1 Taza
Mirim: 30 miliitros
Salsa de soja: 50 miliitros
Vinagre de Arroz: 30 miliitros

Preparación de la Receta

Relleno

- Mezclar el **camarón** picado con el **jengibre** picado el *cebollín* picado la salsa soya y el aceite de *ajonjolí*.
- En caso de ser necesario agregar un poco de agua.

Dumplins

- Rellenas las hojas de masa con el relleno de *camarón*.
- Batir el *huevo* con agua y reservar.
- Cerrar con ayuda de una brocha el domplin evitando salga el relleno.
- Cocinar por 20 minutos en vaporera de bambú o vaporera de acero.

Salsa tibia de mandarina

- Reducir el *jugo* de *mandarina* el aceite de *ajonjolí* la salsa soya el mirim, *vinagre* de *arroz*, *cebolla* cambray fileteada y *chile* habanero picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/domplin-rellenos-de-camaron-y-jengibre