

# Gua bao ibérico con soja, cacahuete y sésamo



# Ingredientes

#### Para el aliño

Mirin: 1 cda. Cacahuetes tostados y picados: 50 g

Cilantro Picado: Ramitas Salsa de soja: 2 cdas.

Aceite de Sésamo: 1 cda.

Limon: Unas gotas

## Para el pan chino al vapor

Aceite Vegetal: 12 g Azucar: 10 grs. Sal: 1 g Leche: 45 Ml.

Sal: 1 g Leche: 45 Ml Harina floja: 125 g Agua: 25 Ml.

Levadura fresca: 6 g Levadura en polvo: 2 g

### Para el relleno ibérico

Aceite De Oliva: 2 cdas. Ajo picado: 1 Pizca

Cebolla roja en juliana: 1/2 Unidad Hojas tipo mostaza o similar: 1 Bouquet

Aceite de Sésamo: 1/2 cda.

Secreto ibérico en tiras: 300 g

Salsa de ostras: 2 cdas.

Pimientos del piquillo: 4 Unidades

# Preparación de la Receta

## Para el pan

- Mezclar la levadura fresca con el agua tibia.
- Tamizar la harina.

- Hacer un volcán con la harina, el polvo Royal, el azúcar y la sal
- En el centro poner los elementos líquidos
- La grasa incorporarla unos minutos después del amasado.
- Amasar hasta formar una bola suave y lisa
- Que se desprenda de la mesa de trabajo y las manos.
- Dejar reposar 1 hora
- (cubierta con film)
- Pasado este tiempo, formar bolas de 40 g.
- Estirar las bolitas con rodillo o con la mano
- Darle forma ovalada.
- Dejar fermentar 30 minutos.
- Cocer al vapor en la vaporera aproximadamente 7 minutos, (poner en la base papel sulfurizado)
- Dejar reposar unos minutos en la vaporera para que no se desinflen.

#### Para el relleno

- En un wok o sartén muy caliente, saltear la carne de cerdo junto con el aceite de oliva
- Darle *color* y terminar con el resto de ingredientes (salsa de ostras, *jengibre* rallado, *ajo*, aceite de sésamo), *saltear* un minuto
- Reservar

## Para el ali&ntilde

- O
- En un bol, mezclar las hojas con la *cebolla* roja, *aliñar* la preparación con los ingredientes del *aliño*
- Reservar

## Para la presentaci&oacute

- N
- Rellenaremos los panecillos con el salteado ibérico y el pimiento del piquillo, terminamos con el bouquet de hojas y cebolla roja aliñadas, ponemos a punto de sal y acidez con unas gotas de limón verde.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/gua-bao-iberico-con-soja-cacahuete-y-sesamo