

Gua bao ibérico con soja, cacahuete y sésamo



Ingredientes

Para el aliño

Mirin: 1 cda.

Cilantro Picado: Ramitas

Aceite de Sésamo: 1 cda.

Cacahuetes tostados y picados: 50 g

Salsa de soja: 2 cdas.

Limon: Unas gotas

Para el pan chino al vapor

Aceite Vegetal: 12 g

Sal: 1 g

Harina floja: 125 g

Levadura fresca: 6 g

Azucar: 10 grs.

Leche: 45 Ml.

Agua: 25 Ml.

Levadura en polvo: 2 g

Para el relleno ibérico

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Cebolla roja en juliana: 1/2 Unidad

Aceite de Sésamo: 1/2 cda.

Salsa de ostras: 2 cdas.

Ajo picado: 1 Pizca

Hojas tipo mostaza o similar: 1 Bouquet

Secreto ibérico en tiras: 300 g

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 aliññ

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

Para la presentació

- 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>