Jiaozi, Pasta rellena de verduras al vapor



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Relleno vegetariano

Repollo blanco en brunoise deshidratado: 200 g
Zanahoria en brunoise blanqueadas: 100 g
Pera picada: 1 Unidad
Tapas para empanadas (copetín): 12 Unidades
Cebolla de verdeo picada fina: 50 g
Maní pelado: 50 g

Salsa

Cebolla de verdeo picada: 3 cda.
Chile rojo picado: 100 g
Salsa de soja: 100 cc
Jengibre rallado: 1 cda.

Varios

Perejil: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno vegetariano

- Coloque en un bowl el *repollo* blanco junto con la *zanahoria* y la *cebolla* de verdeo
- Mezcle y lleve a la heladera durante 40 minutos.

Salsa

- Coloque en un bowl la salsa de soja e incorpore el *chile*, el *jengibre* y la *cebolla* de verdeo

- Mezcle.

Armado

- Tome una tapa, moje los bordes y coloque el relleno
- Arme algunos con un par de maníes en el centro del relleno y otros con peras.
- Cierre formando un repulgue.
- Cocine a vapor hasta que la pasta este transparente
- Retire.

Presentación

- Sirva la pasta en una fuente, decore con *perejil* y acompañe con la salsa de soja.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jiaozi-pasta-rellena-de-verduras-al-vapor