Lumpias rellenas de cordero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Fecula De Maiz: 125 grs.
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Aceite De Maíz: 3 cdas.
Huevo: 1 Unidad
Harina de trigo: 250 grs.
Paprika: 2 cdas.

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Salsa de soja: 1 cda.
Polvo 5 especias: 1 cdas.
Cordero: 1/2 k
Aceite De Oliva: 1 cda.
Apio: 1 Tallo
Salsa de ostras: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Tallos

Salsa agridulce

Duraznos: 2 Unidades
Sal: 1 Una pizca
Vinagre de jerez: 1 cda.
Miel: 1 cda.
Vino Blanco: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Coloque en un recipiente la *harina* de trigo junto con la fécula de maíz, sal, *páprika* y aceite, mezcle y agregue agua hasta lograr una masa tipo *crepe*, mezcle bien y añada el *huevo*, mezcle nuevamente y añada agua hasta conseguir la textura deseada.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite realice las lumpias.

Salsa agridulce

- Pele y corte los duraznos groseramente, luego licue junto con el vino blanco, la miel y el *vinagre* de jerez, licue bien hasta conseguir una mezcle lisa.
- En una olla de acero inoxidable vierta la preparación y lleve a fuego mínimo hasta espesar
- Retire y agregue una pizca de sal.

Relleno

- Pique la carne de **cordero** y sazone con polvo 5 *especias*, salsa de ostras y salsa de soja, mezcle bien.
- Pele la *cebolla* y la *zanahoria* y corte en fina juliana junto con el *apio* y la *cebolla* de verdeo.
- En un wok caliente con aceite de oliva saltee el *cordero* junto con los vegetales, una vez dorado el *cordero* retire del fuego.

Armado

- Tome una lumpia y coloque en el centro una pequeña porción del relleno, doble una de las partes hacia adentro luego los costados y por ultimo doble formando un paquetitos.
- En una sartén con aceite bien caliente fría las lumpias hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un recipiente individual la salsa agridulce y en un plato las lumpias rellenas de *cordero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lumpias-rellenas-de-cordero