

Mandu de Cerdo

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Chile: 1 unidad

Semillas de sésamo: 1 unidad

Hojas de mizuna: c/n

Masa

Agua tibia: 60 c.c.

Harina 0000: 1 y 1/2 Taza

Fecula De Maiz: 1 cdta

Relleno

Ajo picado: 1 Diente

Cebolla picada: 1 unidad

Jengibre Picado: 1 cda

Salsa de soja: 4 cdas

Tofu: 100 Gramos

Carne De Cerdo Picada: 300 Gramos

Cebolla de verdeo picada: 1 unidad

Kimchi picado: 200 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Salsa

Aceite de Sésamo: c/n

Azucar: 20 grs

Mirin: 20 c.c.

Lima para su jugo: 1 unidad

Salsa de soja: 100 c.c.

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezclar *harina*, fécula de maíz e ir agregando agua tibia hasta que se una.

- Si es necesario ir agregando agua tibia.
- Llevar la masa a la mesada y trabajar con las manos hasta lograr un bollo liso.
- Dejar descansar 45 minutos en bowl tapado con film

Relleno

- En un bowl mezclar carne de **cerdo**, *ajo*, *jengibre*, *cebolla* de verdeo, *cebolla* y *tofu* picado en cubos pequeños.
- *Condimentar* con un poco de sal, agregar kimchi picado, salsa de soja y mezclar hasta integrar.

Armado

- Descansada la masa estirar de 1 mm de espesor y con cortante *redondo* de 8 cm hacer discos de masa.
- Colocar una cucharada de relleno en el centro de cada disco, mojar los bordes de cada masa pincelando con agua y unir los bordes haciendo 3 repulgues de un lado para adentro y 3 repulgues del otro lado para afuera. Curvar hacia adentro (tipo medialuna).
- Cocinar en vaporera de bambú pincelando la base con aceite neutro por 10 minutos.
- Servir en plato de borde alto con la salsa en la base.
- Terminar con hojas de mizuna, rodajas de *chile* y semillas de *sésamo* por encima.

Salsa

- En un bowl mezclar salsa de soja, *jugo* de lima, *mirin*, gotitas de aceite de *sésamo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mandu>