

# Pan al vapor de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Leche:** 260 cc

**Sal:** Una pizca

**Harina Leudante:** 900 g

**Azucar:** 400 grs.

**Aceite Neutro:** 1 cda.

**Clara:** 1 Unidad

### Relleno de cordero guisado

**Jengibre fresco rallado:** 1 cdita.

**Cebollas:** 2 Unidades

**Salsa de soja:** 1 cda.

**Vino Tinto:** 1 Taza

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Sal y pimienta negra:** A gusto

**Paleta de Cordero:** 500 g

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Fondo de cordero:** 2 Taza

**Ajo:** 1 Diente

**Azucar:** 1 cda.

**Cebolla de verdeo:** 1 Tallos

### Salsa

**Salsa de soja:** 2 cdas.

**Azucar:** 1 cda.

### Varios

**Harina:** Cantidad necesaria

**Brotos:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

## Masa

- Coloque la *harina* en un bowl junto con el azúcar, la clara, sal, aceite neutro y la leche, una los ingredientes y luego amase hasta que la masa no se pegue más.
- Cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 3 horas.

## Relleno de cordero guisado

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pele y corte la *zanahoria* en finas rodajas.
- Pique el **cordero**.
- Pele y corte el *ajo* en rodajas.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En una sartén caliente con aceite neutro rehogue la *cebolla*, sazone con sal y pimienta, una vez transparente incorpore el *cordero* junto con el *ajo* y una vez sellado el *cordero* desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y luego agregue la *zanahoria* junto con el caldo de *cordero*, deje reducir a fuego mínimo durante 2 horas aproximadamente
- Una vez tierno el *cordero* retire y reserve la *cebolla*, la *zanahoria* y los jugos de la cocción.
- Coloque en un bowl el *cordero* junto con la *cebolla* de verdeo, el *jengibre* rallado, el azúcar, salsa de soja, sal y pimienta, mezcle y reserve.

## Salsa

- Procese la *cebolla* junto con la *zanahoria* y los jugos de la cocción del *cordero*.
- En una sartén caliente vierta la salsa obtenida y agregue salsa de soja y azúcar, mezcle y deje reducir hasta que espese.

## Armado

- Con las manos húmedas tome una pequeña porción de la masa, forme un bollo, luego pásela por *harina* y aplástela con la palma de las manos, una vez chata de forma de disco con la yema de los dedos hasta estirla, no demasiado.
- En el centro coloque una cucharada del relleno de *cordero*, una las puntas y luego enróllelas quitando el excedente de masa, por ultimo, pásela nuevamente por *harina*
- Realice unas incisiones superficiales.
- Proceda del mismo modo con el resto de la masa y relleno
- Una vez realizados los bollos acomode cada uno sobre un trozo de papel *manteca*.
- En una olla a vapor acomode los bollos con el papel *manteca* en la base para que no se peguen y cocine a temperatura media durante 10 a 15 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Sirva en un plato la salsa y encima acomode 2 panes rellenos.
- Decore con brotes de *cilantro*.