elGourmet

Pan boa

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Harina: 350 Gramos
Azucar: 50 Gramos
Agua: Entre 180 y 230 centimetros Cubicos
Sal: 30 Gramos
Aceite: 1 Chorrito
Levadura: 15 Gramos

Para el relleno

Salmón: 300 Gramos
Miel: 1 Cucharadita
Aceite de Sésamo: ½ Cucharadita
Cilantro Picado: A gusto
Salsa de soja: 1 Chorrito
Sal: A gusto
Pickles de cebolla: A gusto
Sésamo negro: A gusto

Preparación de la Receta

- Trabajar en batidora con gancho amasador *harina*, sal, azúcar, aceite y agregar un poco de agua para que comience a tomar la masa.
- Añadir *levadura* y continuar incorporando agua de a poco mientras se amasa hasta tener la textura deseada.
- Bajar a una mesada aceitada y amasar con las manos.
- Estirar con las manos hasta dar forma rectangular de 2 cm de alto en placa con papel *manteca* aceitado.
- Dejar relajar por 2 horas.
- Pincelar la masa con aceite (poquito) y cortar con aro de 8 cm.
- Colocar sobre cuadrado de papel *manteca* aceitado doblando (queda un semicírculo) sin genera presionar.
- Dejar relajar por 40 minutos y acomodar con el papel *manteca* de base en vaporera de bambu y cocinar por 10 minutos aprox.

Para el Armado

- En una sartén caliente con aceite *saltear* cubos de *salmón*, sal hasta sellar.
- Desglasar con salsa de soja, miel, cocinar 1 minuto y retirar de la sartén.
- Perfumar con aceite de *sésamo*.
- Dejar que baje la temperatura.
- Abrir y rellenar con el salteado de *salmón*, terminar con *pickles* de *cebolla* , hojas de *cilantro* y semillas de *sésamo* negro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-boa