Pasta rellena de pollo con hongos en salsa de curry

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Relleno

Ajo rallado: 1 Diente
Aceite Neutro: 3 cdas.
Repollo asiático: 5 Hojas
Clara de huevo: 1/2 Unidad
Masa de Wonton: 12 Docena
Cebolla de verdeo: 2 Tallos
Sal fina: Cantidad necesaria
Pollo / Pechugas: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta: 100 g
Aceite de Sésamo: 10 Gotas

Vegetales

Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Vino de arroz: 1/2 cda.
Caldo De Pollo: 1/2 Taza
Curry en polvo: 1/2 cda.
Azucar: 1 cdita.
Aceite Neutro: 2 cdas.
Almidón de Maíz: 1/2 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos Shitake: 4 Unidades
Hongos Portobellos medianos: 4 Unidades
Pack choy: 1 Planta

Preparación de la Receta

Relleno

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Corte la *panceta* en finas láminas, luego pique.
- Pique las hojas de *repollo* en pequeños cubitos

- Coloque en un bowl y deshidrate con sal fina durante 10 minutos
- Luego escurra.
- En una sartén con aceite neutro caliente saltee la *cebolla* de verdeo junto con la *panceta* durante 2 minutos, condimente con sal y pimienta.
- Corte la pechuga en pequeños trozos y coloque en un procesador junto con la clara, el *ajo* rallado y la preparación de *panceta* y *cebolla* de verdeo
- Procese hasta conseguir una pasta lisa
- Retire y coloque en un bowl junto con el aceite de *sésamo* y el *repollo* deshidratado, mezcle bien.

Vegetales

- Corte los **hongos** en tiras.
- Corte los pimientos en pequeños rombos.
- Retire las hojas de pack choy de las pencas.
- En un bowl coloque el almidón de maíz junto con el **curry** y una cucharadita de vino de *arroz*
- Mezcle hasta disolver.

Armado

- Moje con agua los bordes de las tapas de won ton, tome una pequeña porción del relleno y colóquela en el centro de la tapa, doble por la mitad y cierre doblando cada punta dos veces.
- Coloque en la base de una vaporiera hojas de *repollo* y encima la pasta, cocine al vapor durante 10 minutos aproximadamente.
- En un wok con aceite de oliva caliente saltee los *hongos* junto con las pencas y los pimientos durante unos minutos.
- Agregue luego las hojas de pack choy, cocine unos minutos más e incorpore las pastas cocidas, saltee unos minutos e incorpore el caldo, el azúcar, la sal, la pimienta y el *curry*
- Deje reducir.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con brotes de alfalfa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-rellena-de-pollo-con-hongos-en-salsa-de-curry