

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>