

Pasta rellena de porotos adzuki en salsa de tamarindo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pasta

Carne picada: 200 g

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de Sésamo: Gotas

Puré de Ajos: 1 cdita.

Jengibre rallado: 1/2 cdita.

Masa won ton: 15 Hojas

Porotos azuki: 400 g

Cebolla de verdeo: 3 Tallos

Salsa

Pasta de Tamarindo: 200 grs.

Vegetales al wok

Cebollas: 2 Unidades

Repollo blanco: 1/2 Unidad

Zanahorias baby: 5 Unidades

Chauchas: 400 grs.

Sal y pimienta gorda: A gusto

Brotes de soja: 300 grs.

Azucar: 1 cdita.

Cebolla de verdeo: 4 Tallos

Preparación de la Receta

Relleno

- Coloque los porotos en remojo durante 24 horas. Luego en una olla con abundante agua hirviendo cocínelos durante 2 horas aproximadamente. Retire, escurra y procese hasta lograr un puré. Tamice luego para retirar la cáscara.

- Pele los ajos y pique finamente junto con la *cebolla* de verdeo.
- En un wok con aceite neutro caliente salte el *ajo* y la *cebolla* de verdeo, sazone con sal y cocine solo 1 minuto.
- Retire y coloque en un bowl junto con la carne picada, el puré de porotos, el *jengibre* rallado, el aceite de *sésamo*, sal y pimienta. Mezcle.

Vegetales al wok

- Corte las chauchas al bias.
- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Corte el *repollo* en juliana.
- Pele y corte las zanahorias al medio.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bias.

Salsa

- Coloque la pasta de tamarindo en una olla con agua, cocine durante 2 horas.
- Pase luego por un chino.

Armado

- Corte la masa de wonton en círculos de 6mm de diámetro, como tapas de empanadas, humedezca los bordes con agua y coloque en el centro de cada tapa el relleno. Cruce en 2 pliegues.
- Cocine las pastas en una vaporiera durante 10 minutos aproximadamente.
- En un wok con aceite caliente saltee primero las zanahorias y las chauchas, cocine unos minutos y agregue las cebollas y el *repollo*, luego las pastas junto con la *cebolla* de verdeo, los brotes de soja y condimente con azúcar, sal y pimienta, mezcle y por ultimo vierta la salsa de tamarindo. Mezcle suavemente.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con hojas de *albahaca* o rodajas finas de rabanitos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-rellena-de-porotos-adzuki-en-salsa-de-tamarindo>