# 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 bies.
- 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 bies.

## 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**