

Pastas rellenas al vapor

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Decoración de camarones

Camarones: 8 Unidades

Ajo puré: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Vino de arroz: 2 cda.

Relleno de langostinos

Langostinos limpios: 6 Unidades

Ajo puré: 1/2 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Cilantro Picado: 1 cdita.

Hojas de espinaca: 3 Unidades

Relleno de pollo

Sal: A gusto

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Tapas de won ton: Cantidad necesaria

Polvo 5 especias: A gusto

Jengibre fresco: 1 cdita.

Cebollin oriental: 1 cda.

Salsa

Pimienta: A gusto

Ajo puré: 1/2 cdita.

Tomate concasse: 1 cda.

Almíbar de ananá: 50 cc

Salsa de soja: 5 cdas.

Jengibre rallado: 1 cda.

Vinagre de Arroz: 3 cdas.

Cebollin oriental: 1 cda.

Varios

Huevo duro picado: Cantidad necesaria

Arvejas: Cantidad necesaria

Cilantro Picado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno de pollo

- Corte la pechuga en trozos pequeños.
- Llévela a la procesadora, añada el *cebollin* y el *jengibre*.
- Condimente con sal y el polvo de cinco especies.
- Procese solo unos segundos.
- Vierta en un bowl y reserve.

Relleno de langostinos

- Corte en trozos las hojas de *espinaca*.
- En una procesadora coloque los *langostinos*, la *espinaca*, el puré de *ajo* y el *cilantro*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Procese solo unos segundos.
- Retire y vierta en un bowl.

Salsa

- En un bowl coloque el *almíbar* de *ananá*, el *jengibre*, el *ajo*, el *cebollin*, el *tomate concase*, la salsa de soja y el *vinagre* de *arroz*.
- Condimente con pimienta.

Decoración de camarones

- En una sartén con aceite neutro saltee los *camarones* durante 30 segundos.
- Condimente con sal y pimienta.
- Añada el *ajo* y el vino de *arroz*.

Armado

- Humedezca los bordes de las tapas a medida que las va utilizando.
- Tome una tapa y coloque el relleno en el centro.
- Cierre los bordes formando pliegues sin que se unan las puntas, dando forma de tulipán.
- Cocine a vapor aproximadamente entre 8 y 10 minutos los de *pollo* y 5 minutos los de langostino.
- Retire con una cuchara y colóquelos en un plato.
- Vierta la salsa en una salsera.

Presentación

- Decore el centro de la pasta con arvejas, *huevo duro* picado, *cilantro* y los *camarones*.

