Pollo Agridulce y Baos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Baos

Leche: 200 cc
Bicarbonato: 1 cdita
Levadura: 7 grs
Polvo de hornear: 1 cdita
Azucar: 3 cda
Harina 0000: 500 grs
Mantequilla: 50 grs

Pollo

Lima: 1 Unidad
Ají molido: 1 cdita
Jengibre rallado: 1 cdita
Pata muslo: 3 Unidades
Miel: 1/2 Taza
Fecula De Maiz: 1 cda
Pasta de mani: 1 cda
Sal y Pimienta: c/n
Salsa de soja: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Baos

- Llevar a un bol la *levadura*, agregar la *mantequilla* derretida, y la leche
- Disolver.
- Tamizar la *harina* y agregar azúcar, sal, el bicarbonato y el polvo de hornear.
- Llevar los líquidos a una batidora con gancho, ir agregando los secos.
- Batir por 10 minutos.
- Amasar hasta formar una bola y llevar a *leudar* en un bol envuelto en film por 1 hora.
- Estirar en la mesada con palo hasta que tenga un grosor de 1 cm.
- Cortar con cortante circular de 8 cm.

- Doblar los circulos al medio y pasar el palote nuevamente por cada uno.
- Llevar a *leudar* 30 minutos mas dentro de la vaporiera sobre un papel *manteca*.
- Cocinar en vaporiera sobre agua hirviendo por 5 minutos.

Pollo

- Mezclar la miel, soja, pasta de *mani*, *ají* molido, *jugo* de lima, *jengibre* y realizar una reducción.
- *Condimentar* los muslos de **pollo** con la reducción y llevarlos a horno a 180 °C tapados con aluminio por 30 minutos.
- Pintar el *pollo* durante su cocción.
- Una vez *cocido*, dejar entibiar y desmenuzar con las manos.

Armado

- Rellenar los baos con el *pollo* desmechado y terminar con un poco más de reducción .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-agridulce-y-baos