

Dumplings

Rafael, Mateo y Andres

Receta de cocina paso a paso



Comensales: 3

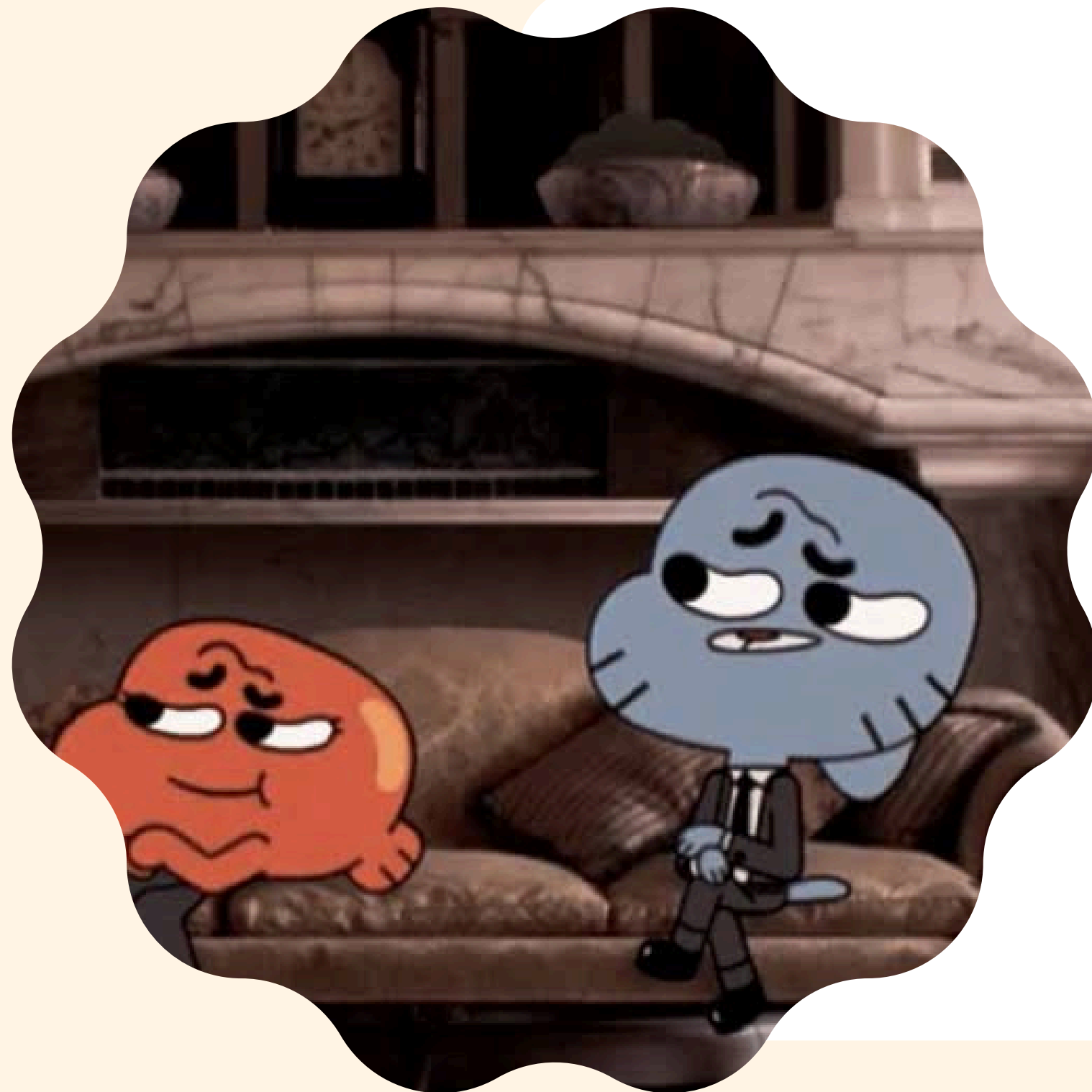


Tiempo: 30 min



Dificultad: baja



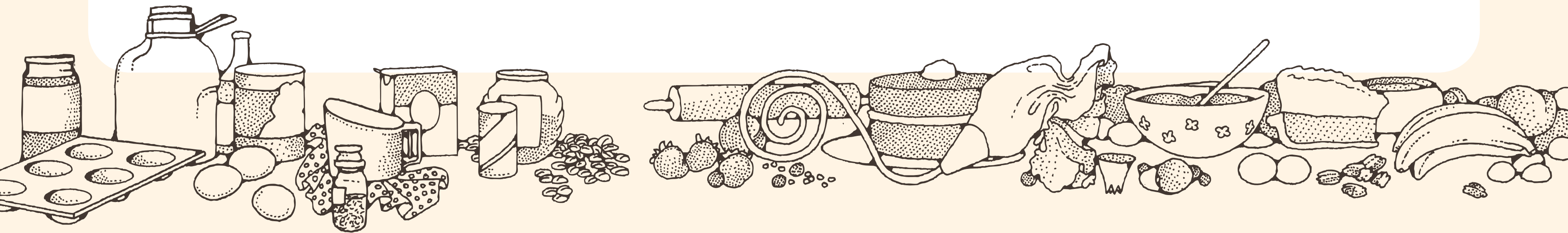


Introducción

Este plato puede que se vea muy simple, pero está repleto de texturas, aromas y sabores que te volarán la cabeza. Inspirado por la receta de la madre de Andres, este plato contiene tres grandes dumplings de res y pescado, acompañados por una cama de camarones salteados a la mantequilla sobre una gran hoja de lechuga, coronado con semillas de sésamo, y de guarnición una salsa a base de siracha y salsa de anguila.

Ingredientes

- 250 gramos de carne de res y pescado picada.
- 1/4 de barra de mantequilla .
- De 8 a 10 camarones.
- 50 gramos de zanahoria picada.
- Salsa de anguila.
- Salsa siracha.
- 1 pizca de pimienta.
- 1 cebolla de cambray o cebollín.
- Tortillas de arroz
- 1 hoja de lechuga.
- 2 un poco de ají.
- Una pizca de sal (al gusto).





Preparación paso a paso

Paso 1

Añadir y mezclar la carne

- La carne de pescado se muele y se pone en un recipiente, en el que luego se le van a agregar las verduras picadas como el cebollín, la zanahoria y el ají, para luego mezclarse hasta tener una masa homogénea.

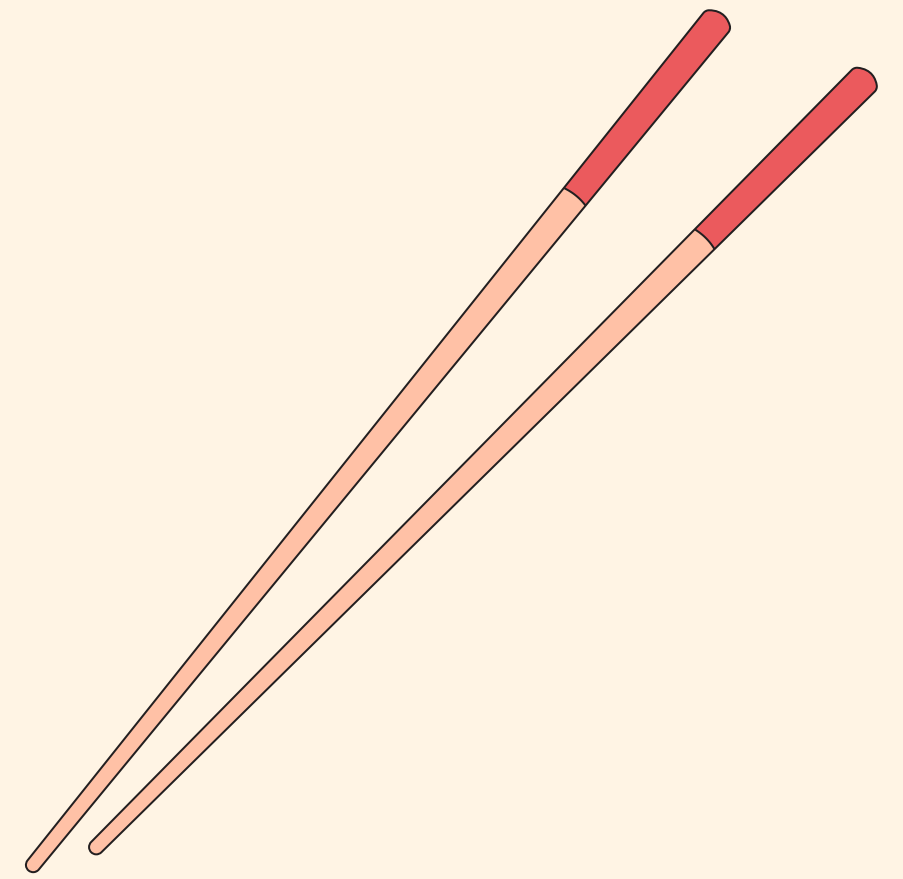


¡Hora de armar los dumplings!



Paso 2

Dumplings



- **se toman las tortillas de arroz y se les añade una cantidad generosa de la carne con verduras .**
- **ya que tenemos los tres dumplings tenemos que cerrarlos, así que tomamos la masa de las puntas y con los dedos las giramos en sentido de las manecillas del reloj, formando un espiral en la punta.**

Paso 3

Coccion de los dumplings

- Se ponen los tres dumplings en una vaporosa por alrededor de 20 minutos, ya que son un poco grandes y necesitan más tiempo para cocinarse completamente.



preparar los camarones

- Se toman los camarones, se les quita la "cascara" o la piel.
- Se ponen en un sartén precalentado con mantequilla y un poco de pimienta durante unos 2 minutos más o menos.
- ya listos tienen que verse dorados, eso indicará que están perfectos.





Opciones de emplatado

En un plato se pone la gran hoja de lechuga como base, luego, se ponen los tres dumplings formando un triángulo, por el costado se añaden los camarones salteados, se coronan con semillas de sésamo y...





Rafael, Mateo y Andres

Que aproveche

Pongamos diez maestra :D

