



# Dumplings

Receta de V-ZUG AG



Preparación	1 H
Tiempo de reposo	30 Min.
Tiempo de cocción	20 Min.
Unidad	24
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

Empanadillas con relleno de setas y salsa ponzu

## Masa

- 300 g Harina
- 150 ml Agua
- 2 g Sal

## Relleno

- 450 g Setas mixtas (por ejemplo, champiñones, shiitake), picado finamente
- 2 Cebolletas, en aros finos
- 2 Dientes de ajo, prensado
- 1 Guindillas, cortados por la mitad, sin semillas y picados
- 10 g Jengibre, rallado
- Aceite de cacahuete para cocinar al vapor
- ½ Manojos Cilantro, picado
- 1 Cuchara sopera Aceite de sésamo tostado
- 3 Cuchara sopera Salsa de soja

## Moldear

- Maicena para extender
- Aceite para engrasar





## Salsa Ponzu

---

50 g Azúcar glas  
50 ml Zumo de lima  
50 ml Mirin  
100 ml Salsa de soja

## Sazonar

---

un poco Sriracha

## Masa

---

Mezcle todos los ingredientes en un bol y amáselos hasta obtener una masa firme. Forme una bola con la masa y déjela reposar en la nevera durante 30 minutos, tapada.

## Relleno

---

Fría todos los ingredientes, incluido el jengibre, en aceite de cacahuete en una sartén grande a fuego medio hasta que se doren.

Añada el cilantro, sazone con salsa de soja y aceite de sésamo. Deje que se enfríen.

## Moldear

---

Espolvoree la superficie de trabajo con maicena. Extienda la masa hasta alcanzar un grosor de aproximadamente 1 mm. Recorte 24 redondeles de unos 10 cm de diámetro de la masa. Amase el resto de la masa. Repita el proceso hasta que se quede sin masa.

Coloque una cucharadita de relleno en el centro de cada redonda de masa. Humedezca el borde de la masa con agua, doble la masa sobre el relleno. Doble un lado de la masa como un volante y presione bien el otro lado. Coloque las albóndigas en una bandeja de acero inoxidable ligeramente aceitada y perforada.

Cocine los dumplings al vapor a 100 °C durante 20 minutos.

Retírelos de la bandeja después de la cocción.

## Salsa Ponzu

---

Mezcle todos los ingredientes en un bol.

## Sazonar

---

Sirva los dumplings con salsa Ponzu y Sriracha.





## Pasos de cocción

---

**Cocción al vapor 100 °C durante 20 Min.**

## Consejos

---

Puede encontrar masa para dumplings en mercados asiáticos.

## Accesorios

---

Bandeja de acero inoxidable perforada

