Empanadillas crujientes de champiñones

Receta de V-ZUG AG



Preparación	45 Min.
Tiempo de reposo	30 Min.
Tiempo de cocción	1 H 45 Min.

Empanadillas de setas con una falda crujiente (una capa crujiente hecha de harina y agua), fritas en sartén y luego al vapor. Servido con salsa dulce de chile casera.

Salsa de Chile Dulce

100 g chiles, deshuesado, finamente picado

agua

un poco sal, para agua salada

600 ml agua

150 ml vinagre de arroz

150 g azúcar

1 tallo hierba de limón, triturada

6 dientes de ajo

1 cda fécula de maíz

Llenado

un poco aceite de cacahuete

450 g mezcla de setas, finamente picado

2 cebolla tierna, finamente picado

2 dientes de ajo, presionado

10 g jengibre, rallado

1 chile, deshuesado, finamente picado

½ racimo cilantro, finamente picado

3 cda salsa de soja

1 cda aceite de sésamo tostado

Masa

300 g harina

150 ml agua

2 pellizcos sal

Empanadillas

150 ml agua

2 cda almidón de patata

1 cda harina blanca

1 cda vinagre de arroz

un poco aceite de cacahuete

Salsa de chile dulce

Lleve el agua a ebullición en un cazo pequeño a fuego alto (nivel P), añada sal. Reduzca a fuego medio-alto (nivel 7-8), añada los chiles picados y escáldelos durante 30 segundos, luego escúrralos. Repite el proceso dos veces más con agua fresca y luego reserva. En la misma sartén, lleva el agua, el vinagre de arroz y el azúcar a ebullición a fuego alto (nivel 9). Añade la hierba de limón y cocina a fuego medio-alto (nivel 6-7) hasta que se reduzca a aproximadamente 250 ml. Añada chiles picados y dientes de ajo, y cocine a fuego lento (nivel 2-3) durante aproximadamente 1 hora. Retira la hierba de limón. Triture la salsa de forma gruesa con una batidora de mano. Mezcla la harina de maíz con un poco de agua fría, devuelve la salsa a la sartén con la mezcla de harina de maíz y lleva a ebullición a fuego medio-alto (nivel 6-7). Cocine a fuego lento durante aproximadamente 3 minutos hasta que la salsa espese. Vierta la salsa de chile dulce en una pequeña botella estéril y déjela enfriar.

Llenado

Calienta el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto (nivel 6-7). Añade los champiñones y todos los ingredientes hasta incluir el chile, y fríe hasta que estén dorados. Añade cilantro, sazona con salsa de soja y aceite de sésamo. Dejar enfriar.

Masa

Mezcle harina, agua y sal en un bol, y amáselo hasta obtener una masa firme. Cubra y deje reposar la masa a temperatura ambiente durante aproximadamente 30 minutos.

Modelado

Espolvorea la superficie de trabajo con un poco de harina de maíz. Extienda la masa hasta un grosor de aproximadamente 1 mm. Corta 24 círculos de la masa, cada uno de aproximadamente 10 cm de diámetro. Amasa los restos de masa juntos, repite el proceso hasta que se haya utilizado toda la masa. Coloca aproximadamente 1 cucharadita de relleno en el centro de cada círculo de masa. Humedezca el borde con un poco de agua, doble la masa sobre el relleno. Pliega un lado del borde varias veces y presiona firmemente para sellar. Coloque las albóndigas en una bandeja ligeramente engrasada.

Empanadillas

Mezcle agua, almidón de patata, harina y vinagre de arroz bien en un cuenco pequeño. Caliente un poco de aceite vegetal en la sartén antiadherente a fuego alto (nivel 7). Coloca las empanadillas en la sartén formando un círculo, dejando un poco de espacio entre ellas. Fría durante aproximadamente 3 minutos hasta que la base esté dorada. Remueve nuevamente la mezcla de agua y almidón y vierte suficiente en la sartén para que la base quede cubierta de forma fina. Coloque la tapa en la sartén y cocine al vapor las empanadillas a fuego medio-alto (nivel 6-7) durante aproximadamente 10 minutos. Retire la tapa y cocine durante aproximadamente 5 minutos hasta que el líquido se haya evaporado y se forme una fina costra dorada en la parte inferior que se desprenda de la sartén. Coloca las albóndigas en un plato. Servir con salsa de chile dulce.

Consejos

La salsa de chile dulce se puede guardar en el refrigerador durante aproximadamente 1 mes.

También se pueden utilizar envoltorios de dumplings prefabricados para los dumplings. Estos se pueden encontrar en la sección refrigerada o congelada de las tiendas especializadas en productos asiáticos.

Accesorios

Sartén antiadherente con tapa (28 cm ø)

1 botella (capacidad aprox. 250 ml)

Cacerola con tapa (aprox. 20 cm ø)

Información complementaria

Creado el	20.04.2026