

WILLIAMS SONOMA

Comida Asiática

INGREDIENTES:

PREPARACIÓN:

DUMPLINGS

- ½ tz de harina de trigo
- ¼ tz de agua caliente
- ½ cda de sal
- 2 zanahorias
- 1 apio
- ¼ de cebolla
- ¼ de jengibre fresco
- ½ diente de ajo
- ¼ de carne molida de cerdo
- Aceite
- Salsa de chile dulce Williams Sonoma
- Salsa macha de La comandanta
- La mitad de un limón amarillo
- Salsa de chile dulce

MASA

1. En un bowl mezclar el harina, el agua caliente y la sal
2. Amasar hasta que la masa ya no se pegue en las manos
3. Engrasar un bowl y dejar la masa reposar por 30 minutos

RELLENO

1. En un sartén sofreír la cebolla, el apio y la zanahoria finamente picadas.
2. Agregar el jengibre y el ajo y saltear.
3. Agregar la carne molida y sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Dejar cocer la carne y reservar y cortar la masa en partes iguales.
5. Enharinar una superficie para trabajar la masa.
6. Con ayuda de un rodillo estirar cada bolita de masa hasta que quede aproximadamente de 2 mm de grosor. Con una cuchara agregar el relleno al centro de la masa.
7. Con una brocha o con la yema de los dedos humedecer toda la orilla de la masa para comenzar a hacer pliegues hasta cerrarla completamente.
8. En un sartén agregar un chorrito de aceite y colocar los dumplings, dejar freír dos minutos aprox
9. Agregar agua y tapar para dejarlos cocer con el vapor durante otros 20 minutos
10. Acompañar con salsa y cebollin.

BOLLOS CHINOS AL VAPOR (BOAZI)

- 300 g de Harina de trigo
- 1.5 g de sal
- 15 g de azúcar
- 15 ml de aceite de ajonjolí
- 5.5 g de Levadura seca
- 150 ml de agua tibia
- 1 cdita de curry madras WS

Para relleno

- 250 g de carne molida
- 50 g de cebolla picada
- 1 pz de diente de ajo
- 2 cda de jengibre
- 50 gr de poro
- 1 cda de aceite de oliva altomena WS
- 2 cdas de salsa de soya WS
- 1 cda de maicena
- 1 cdita de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta

1. Calentar en un wok la aceite y sofreír la cebolla, el ajo, el jengibre y poro hasta caramelizar
2. Agregar la carne y mover constantemente para incorporar y evitar apelmazar.
3. Mezclar la salsa y la maicena junto con el azúcar y agregar a la preparación de la carne, cocer hasta reducir y espesar. Reservar y enfriar.
4. Disolver la levadura en el agua tibia con una pizca de la azúcar y aceite, esperar a activar.
5. Mezclar la harina con el resto de azúcar, sal y el curry y agregar el agua con la levadura poco a poco y mezclar hasta formar una masa homogénea
6. Amasa 15 minutos más, y poner a reposar una hora o hasta que doble su tamaño.
7. Ponchar y amasar un par de minutos más, estirar y alargar hasta 50 cm aproximadamente y cortar 12 pedazos a lo largo.
8. Tomar una porción y rodillarla hasta formar una como oblea de 12 cm aprox. Tomarla y rellenara con una porción de la carne y cerrarla a manera de pellizco por la orilla hacia el centro.
9. Colocarlos en una vaporera de bambú separados unos de otros y cocerlos por 12 minutos aproximadamente. una vez cocidos apagar el fuego y entre destapar un poco la vaporera dejando reposar 2 minutos para evitar que se ponchen.
10. Acompañar con salsa dulce con chile Williams Sonoma

VERDURAS SALTEADAS AL WOK

- 2 cdas de aceite de oliva altomena
- 1 cda de aceite de ajonjolí
- 1 pz. de cebolla mediana
- 1 pz. de pimienta rojo
- 1 pz de pimienta verde
- 1 pz de pimienta amarillo
- 1 pz de pepino
- 100 gr de germinado de soya
- 3 pz de elote baby o 75 gr de grano de elote
- 1 cda de jengibre fresco
- 1 pz de chile rojo fresco o chile de arbol seco quebrado
- 50 ml de salsa de soya WS
- 1 cda de maicena

1. Tener las verduras previamente cortadas, los pimientos en tiras, la cebolla en cuadros grandes, el pepino en trozos o cubos, los elotitos en tiras y el jengibre picado y el chile el rodajas.
2. Calentar las aceites en un wok y saltear las verduras en orden siguiente: pimientos, cebolla, pepino, elotitos y germinado. (salteando de 2 a 4 minutos entre cada una)
3. Agregar al ultimo el jengibre y el chile, disolver la maicena en la salsa de soya y agregar a las verduras, dejar que espese y cortar cocción.
4. Servir acompañados de los Baozi.

