



DIM SUM

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

COCCIÓN

20 min

96

Vapor solo

Nivel del horno 2

300 ml



INGREDIENTES:

Dim sum

150 g de lomo de cerdo

30 g de raíz de jengibre fresca

3-4 ramitas de cilantro

1 diente de ajo

1 cucharadita de aceite de sésamo tostado

16 láminas de wonton

Salsa nam pla

100 ml zumo de lima

100 g de azúcar

50 ml caldo de pescado

50 ml de vinagre de arroz

30 g de raíz de jengibre fresca bien picada

½ tallo de hierba limón

½ chile verde bien picado

½ chile rojo bien picado

1 cebolleta picada

3-4 ramitas de cilantro bien picadas

DIM SUM

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Para hacer el relleno, corta la carne en dados pequeños y pícala con un robot de cocina.
- 2 Pela y trocea el jengibre, y reserva la mitad. Quítales los tallos a las hojas de cilantro y mézclalas junto con la mitad del jengibre y la carne.
- 3 Pela el ajo y pícalo bien. Agrégalo a la carne. Incorpora el aceite de sésamo.
- 4 Aplica con un pincel un poco de agua a las láminas de wonton de forma generosa y pon 1 cucharadita del relleno en cada una. Retuerza los bordes para formar bolsitas (como en la fotografía) o si lo prefieres, enróllalas o dóblalas para hacer paquetitos. Coloca las empanadillas en una bandeja forrada con papel de horno, con las uniones mirando hacia abajo.
- 5 Cocina los dim sum al vapor en el nivel 2, con el programa "Vapor solo" a 96 °C durante 20 minutos.
- 6 Mientras, lleva a ebullición todos los ingredientes de la salsa. Cocina durante 1-2 minutos y cuélala.

Presentación

Corta los chiles y las cebolletas en tiras; quítales los tallos a las hojas de cilantro y espolvorea todo por encima a modo de decoración.