

Dumpling de pollo al estilo asiático

COOKING
LOVERS TEBA



Consejo del chef

Recuerda espera al menos 15 minutos antes de comerlos.

Raciones para 30

- 1 Para el relleno, hervir el pollo en 500 ml de agua hasta que esté cocido y tierno. Luego, retira el pollo de la sartén y déjalo a un lado en un recipiente. Pon 350 ml de agua a hervir y agrega la salsa de guiso en un tazón grande. Lo usaremos más tarde.
- 2 Corta la pechuga de pollo hervida en cajas pequeñas. Saltea el ajo junto con las cebollas en una sartén hasta que los ingredientes estén aún más fragantes.
- 3 Agrega el pollo al ajo y la cebolla, y revuélvelos hasta que el pollo se ponga más pálido. Vierte la salsa de ostras y sazona con salsa de soja dulce, pimienta negra gruesa y sal. Remueve hasta que todos los ingredientes se mezclen. Luego remojar.
- 4 Espesa el condimento con la solución de sagú. Remueve de nuevo y cuando estén todos mezclados, échale aceite de sésamo y remueve un poco más. Luego, déjalo a un lado.
- 5 Para la masa de los dumplings, mezcla la harina con la levadura instantánea y el azúcar. Remueve todos los ingredientes y amasa hasta que no se peguen a las manos.
- 6 Agrega el agua, la mantequilla blanca y sal a la masa, mezcla de nuevo y amasa hasta obtener una textura suave. Luego, deja reposar durante 1 hora para que la masa se expanda.
- 7 Divide la masa en 15 porciones (aproximadamente 15 g de masa cada una). Redondea cada una de estas porciones y déjalas unos 10 minutos. Introduce el relleno en cada masa, colocarla en un papel de pan y déjalas reposar máx. 30 minutos.
- 8 Cocina al vapor los bollos hasta que estén cocidos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/dumplings-pollo-estilo-asiatico/>

