



## Dim Sum de ternera (empanadilla al vapor)

**Ingredientes** - Para 5 persona(s)

- Para los Dim sum
  - 300 g de *Carne picada de ternera*
  - 3 Ud. de *Cebollino, crudo*
  - 2 Diente(s) de *Ajo*
  - 1/2 Ud. de *Calabacín*
  - 13 Ud. de *Gamba, hervida*
  - *Jengibre*
  - *Salsa de ostras*
  - *Aceite de sésamo*
  - *Obleas dim sum*
- Para la salsa
  - *Salsa de soja*
  - *Vinagre de arroz*
  - 1/2 Diente(s) de *Ajo*

### Preparación

#### Paso 1 - Adobar la carne

Lo primero que haremos será adobar la carne. Ponemos la carne en un cuenco y añadimos un buen chorro de salsa de soja, otro de salsa de ostras y si queréis un poquito de sal y pimienta. Tened en cuenta que la salsa de soja y la de ostras son muy saladas. Lo mezclamos bien con las manos para transmitir nuestra energía los alimentos.

#### Paso 2 - Cortar los ingredientes

Picaremos a trocitos muy pequeños el cebollino, el calabacín, el ajo y el jengibre. No he puesto que cantidad poner ya que, el jengibre tiene un sabor muy característico y predominante, poner al gusto, en el vídeo podéis ver la medida que he puesto yo. También picaremos las gambas ya cocidas (podéis usar gambas congeladas o comprarlas frescas y cocerlas antes).

#### Paso 3 - El salteado

Ahora pondremos un chorrito de aceite de sésamo en un wok y añadiremos primero el cebollino hasta ver que este un poco echo. No hay que dejarlo mucho rato. Luego añadimos el calabacín y el jengibre hasta que este al dente. Ahora añadimos la carne picada y vamos separándola con la ayuda de una espátula. Cuando veamos que ya ha cogido color añadimos un chorrito de salsa de soja y otro de salsa de ostras. Acto seguido añadimos las gambas y salteamos un minuto mas.

#### Paso 4 - Rellenar obleas



## Recetus - Dim Sum de ternera (empanadilla al vapor)

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

Extendemos una oblea dim sum y le añadimos en el centro una cucharada del salteado que hemos preparado y con el dedo mojamos alrededor de la oblea para que quede húmedo y se pegue a la hora de cerrarla. Ahora podemos usar varias técnicas. Si no tenéis mucha practica podéis cerrarla en media luna y con un tenedor ir apretando los extremos para sellarla (igual que haríamos una empanadilla) . También podéis hacer una especie de bolita cerrando los cantos hacia el interior, o probar de cerrarla en media luna con las manos haciendo pequeños pliegues y presionando con los dedos.

### Paso 5 - Hacer los dim sum

Para hacer los dim sum necesitáis una 'vaporera' y simplemente ponéis una hoja de papel de horno al fondo de la vaporeda , para que no se peguen los dimsum, ponéis los dim sum dentro y ponéis la vaporera encima una olla con agua . Cuando empiece a hervir el agua i saque vapor contad unos 5 minutos.

### Paso 6 - La salsa

Prepara la salsa para mojar los dim sum es muy fácil. Primero picamos medio ajo. En un cuenco ponemos una parte de salsa de soja, otra de vinagre de arroz y el ajo picado. La proporción va un poco al gusto, a mi me gusta poner un poco mas de vinagre que de salsa de soja, pero podéis hacerla incluso sin vinagre. Y esto es todo, espero que os guste!