

Dumplings bohemios con ciruelas y panko

Tiempo total **105 Mins.** 30 Mins. Tiempo de preparación **60 Mins.** Tiempo de cocción **15 Mins.** Tiempo de reposo

Información nutricional (por porción)
3.083 kJ / 740 Kcal

Grasas: **37,1 g** Proteínas: **12,9 g**
Carbohidratos: **86,9 g**

INGREDIENTES

4 porciones

Dumplings:

400 g de patatas harinosas
100 g de harina de trigo
25 g de sémola
20 g de mantequilla blanda
1 yema de huevo
50 g de azúcar
0,5 de sal
cucharadita
8 ciruelas claudias
8 terrones de azúcar
0,5 de canela molida
0,25 de cardamomo molido
2 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
0,5 de sal para el agua de
cucharadita cocción
2 de harina de trigo para
cucharadas dar forma

Para el rebozado:

80 g de mantequilla
100 g Kikkoman Panko - Pan
rallado crujiente estilo
japonés

Para la espuma de vainilla:

1 vaina de vainilla
3 yemas de huevo
8 g de azúcar avainillado
1 cucharada de azúcar
125 ml de nata doble
1 ramita de menta

PREPARACIÓN

Pasos 1

400 g de patatas harinosas - **100 g** de harina de trigo - **25 g** de sémola - **20 g** de mantequilla blanda - **1** yema de huevo - **50 g** de azúcar - **0,5 cucharadita** de sal
Lave cuidadosamente las patatas y hiérvalas con su piel durante 25–30 minutos, hasta que estén tiernas. Escúrralas, déjelas secar unos instantes, pélelas y páselas aún calientes por un pasapurés. Una vez templadas, incorpore la harina, la sémola, la mantequilla, la yema de huevo, el azúcar y ½ cucharadita de sal, mezclando hasta obtener una masa homogénea. Deje reposar 15 minutos antes de continuar.

Pasos 2

8 ciruelas claudias - **8** terrones de azúcar - **0,5 cucharadita** de canela molida - **0,25 cucharadita** de cardamomo molido - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **0,5 cucharadita** de sal para el agua de cocción - **2 cucharadas** de harina de trigo para dar forma
Haga un corte en las ciruelas claudias y retíreles el hueso, colocando un terrón de azúcar dentro de cada una. Mezcle la canela, el cardamomo y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Unte las ciruelas con esta preparación. Ponga a hervir una cacerola grande con agua y sal. Sobre una superficie enharinada, forme un rulo con la masa de patata de unos 5 cm de grosor. Córtele en 8 porciones y aplánelas ligeramente. Coloque una ciruela en el centro de cada porción, cierre la masa y deles forma de dumpling. Cuézalos en el agua hirviendo a fuego suave durante 10–15 minutos,

hasta que estén hechos.

Pasos 3

80 g de mantequilla - **100 g** Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés

Derrita la mantequilla en una sartén grande y tueste el Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés Kikkoman hasta que adquiera un tono dorado. Saque los dumplings del agua con una espumadera, escúrralos bien y rebócelos en las migas con mantequilla.

Pasos 4

1 vaina de vainilla - **3** yemas de huevo - **8 g** de azúcar avainillado - **1 cucharada** de azúcar - **125 ml** de nata doble - **1** ramita de menta

Abra la vaina de vainilla a lo largo y raspe las semillas. Bata las yemas con las semillas de vainilla, el azúcar avainillado, el azúcar y la nata doble al baño maría caliente durante unos 5 minutos, hasta que la mezcla esté ligera y espumosa. Coloque los dumplings en los platos, cubra con la espuma de vainilla y sirva. Decore con la menta y con Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés Kikkoman tostado.