KIKKOMAN

Receta de shumai

Tiempo total **45 Mins.** **45 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
1588 kJ / 379 Kcal

Grasas: **13,6 g** Proteínas: **20,4 g**
Carbohidratos: **41,6 g**

INGREDIENTES

4 porciones

1	paquete de masa de shumai (se vende preparada)
Para el relleno:	
200 g	de cebolla
5	setas shiitake (o champiñones marrones)
1	trozo pequeño de jengibre (aprox. 1 cm)
600 g	de codillo de cerdo (en tiras algo más finas que 1 cm) (alternativamente: pechuga de pollo)
2 cucharaditas	de azúcar
2 cucharaditas	de caldo de carne en polvo
3 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1	huevo fresco
1,5 cucharadas	de aceite de sésamo
1,5 cucharadas	sake (o vino blanco)
4 cucharadas	de almidón de patata
2 cucharadas	de guisantes congelados
Para la salsa para mojar:	
	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para el relleno, pelar y picar las cebollas. Quitar el tallo de las setas shiitake y picarlas en trozos gruesos. Pelar el jengibre y rallarlo. Secar la carne de cerdo, cortarla en trocitos pequeños y distribuirla sobre una tabla de cortar. Picar bien con el reverso de un cuchillo de cocina para que la carne quede bien machacada.

Pasos 2

Poner la carne machacada en un cuenco grande. Añadir las setas shiitake, el jengibre, el azúcar, el caldo de carne, la salsa de soja, el huevo, el aceite de sésamo y el sake, y amasar todo bien con la mano.

Pasos 3

Mezclar bien en otro cuenco la cebolla picada y la harina de patata (guardar un poco de harina para los guisantes). Añadir esto a la mezcla de carne y mezclar bien.

Pasos 4

Distribuir las obleas sobre una superficie de trabajo y colocar unos 30 g de relleno en cada una. Formar una flor con la masa y el relleno. Al hacerlo, presionar un poco para aplanar la parte inferior, de modo que los shumai puedan quedarse de pie.

Pasos 5

Mostaza

Espolvorear los guisantes congelados con la harina de patata reservada y colocar un guisante en cada shumai. Colocar los shumai con suficiente espacio entre ellos en una vaporera y cocinar al vapor a fuego fuerte durante unos 8 minutos. Servir los shumai con salsa de soja y mostaza.