

Xiao Long Bao con pollo y gambas

Tiempo total **145 Mins.** 75 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción **60 Mins.** Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)
2.170 kJ / 519 Kcal

Grasas: **14 g** Proteínas: **35 g**
Carbohidratos: **62 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Para el caldo:

250 ml de caldo de verduras
1 de gelatina
cucharadita

Para la masa:

150 g de harina de trigo
80 ml de agua caliente

Para el relleno:

150 g de pollo picado
50 g de gambas finamente picadas
1 cebolleta
1 cm de jengibre recién rallado
1 cucharada [Kikkoman Ponzu -](#)

[Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón](#)

0,5 [Kikkoman aceite de](#)

cucharada [Sésamo Toastado](#)

0,5 de azúcar

cucharadita

0,25 de pimienta negra recién

cucharadita molida

Para la salsa para mojar 1:

3 [Kikkoman Ponzu -](#)

cucharadas [Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón](#)

0,5 [Kikkoman aceite de](#)

cucharada [Sésamo Toastado](#)

0,5 cm de jengibre recién rallado

0,5 de cebolleta finamente

PREPARACIÓN

Pasos 1

250 ml de caldo de verduras - **1 cucharadita** de gelatina

Caliente el caldo en un cazo ancho, añade la gelatina y remueva hasta que se disuelva. Deje que se enfríe y refrigérela durante aproximadamente 1 hora, hasta que cuaje.

Pasos 2

150 g de harina de trigo - **80 ml** de agua caliente
Mezcle la harina y el agua caliente en un cuenco usando palillos o un tenedor hasta obtener una masa elástica. Amase hasta que quede lisa, envuélvala en film transparente y déjala reposar mientras prepara el resto de los ingredientes.

Pasos 3

150 g de pollo picado - **50 g** de gambas finamente picadas - **1** cebolleta - **1 cm** de jengibre recién rallado - **1 cucharada** [Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón](#) - **0,5 cucharada** [Kikkoman aceite de Sésamo Toastado](#) - **0,5 cucharadita** de azúcar - **0,25 cucharadita** de pimienta negra recién molida
Mezcle en un cuenco el pollo, las gambas, la cebolleta, el jengibre, la Salsa Ponzu Limón Kikkoman, el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman, el azúcar y la pimienta. Cuando el caldo haya cuajado, córtelo en pequeños cubos e incorpórelos con suavidad al relleno.

Pasos 4

Forme un cilindro con la masa y córtelo en

cucharada picada

Para la salsa para mojar 2:

3 Kikkoman Salsa de Soja

cucharadas naturalmente fermentada

1 Kikkoman aderezo para

cucharadita la Preparación del arroz para sushi (125ml)

1 cm de jengibre fresco cortado en láminas

porciones iguales. Modele cada una en forma de bola, aplánela y estírela hasta obtener un círculo de unos 6 cm de diámetro. Estire más los bordes que el centro para que la lámina quede más fina en los extremos y más gruesa en la parte central.

Pasos 5

Coloque una cucharada de relleno en el centro de cada círculo. Reúna los bordes, forme pliegues alrededor del relleno y pellizque la parte superior para sellar. Disponga los dumplings en una cesta de vapor forrada con papel de horno y cuézalos al vapor durante 10 minutos.

Pasos 6

3 cucharadas Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **0,5**

cucharada Kikkoman aceite de Sésamo Tostado - **0,5 cm** de jengibre recién rallado - **0,5 cucharada**

de cebolleta finamente picada - **3 cucharadas**

Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharadita** Kikkoman aderezo para la

Preparación del arroz para sushi (125ml) - **1 cm** de jengibre fresco cortado en láminas

En un cuenco, mezcle la Salsa Ponzu Limón Kikkoman, el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman, el jengibre y la cebolleta. En otro cuenco, mezcle la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, el Aderezo para arroz de sushi Kikkoman y el jengibre. Sirva los dumplings calientes acompañados de las salsas para mojar.