



## **dumplings de cerdo**

Los sabores salados, dulces y umami de Asia prevalecen en los dumplings. Además de tener una preparación muy sencilla, se pueden comer como aperitivo o plato principal.



## **ingredientes para 24 piezas**

600 gramos de carne de cerdo molida  
3 cebollitas cambray cortadas en finas rodajas  
2 cucharas cafeteras de jengibre fresco rallado  
1 cuchara sopera de salsa soya  
1 cuchara sopera de aceite de ajonjolí  
1 cuchara cafetera de azúcar mascabado  
1 cuchara cafetera de 5 especias chinas o 4 especias de Jardin Secret  
24 discos de papel de arroz

## **preparación**

1. Preparar el relleno mezclando todos los ingredientes.
2. Pasar cada disco por agua tibia hasta que se ablande. Colocar una pequeña cantidad de relleno en el centro y envolverlo; atar con hilo de algodón.
3. Colocar en una vaporera sin que los dumplings se toquen y cocer por 10 minutos.
4. Servir con salsa soya.

