

Creador: Babanzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Si se quiere abaratar el plato, sustituir las gambas por surimi, no es lo mismo, pero...

Descripción:

Kikiam es una especie de salchicha de origen chino, que ha sido adoptada por la cocina filipina. Se enrolla en tawpe (hojas de cuajada de tofu), prácticamente imposibles de conseguir aquí y se suele acompañar de salsa agridulce, o cualquier otro tipo de salsa con toques dulces (como la Nam Jim Gai tailandesa). Hay que freír sólo los que se vayan a consumir, el resto, una vez cocidos, se pueden congelar y duran un mes congelados.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de carne picada de cerdo
- 250 gr. de gambas muy picadas
- 1 zanahoria muy picada
- 1 cebolla muy picada
- 1 cucharada de 5 especias chinas o si no se tiene, de curry
- 2 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta molida
- 1 cucharada de maicena diluida en 2 cucharadas de agua
- 6 hojas de masa brick o 6 hojas dobles de masa filo

Preparación:

Paso 1

En un bol grande mezclar bien el cerdo, las gambas, las verduras, las especias y la sal.

Paso 2

Poner este relleno en cada lámina de masa y dar forma de salchicha.

Paso 3

Para sellar usamos la mezcla de maicena.

Paso 4

Cocer al vapor los kikiám de 20 a 25 minutos.

Paso 5

*Sacar de la olla y dejar enfriar completamente. * Ahora es el momento de congelarlos.*

Paso 6

Freír los kikiám en aceite muy caliente hasta que estén dorados.

Paso 7

Cortar en rodajas y acompañar de la salsa que más nos guste.