

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Difícil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- Para la masa:
- 600 g. de harina
- 300 ml. de agua
- Para el relleno:
- 1 magret de pato
- 100 g. de chalota
- Sal
- Salsa de soja
- 25 ml. de vino de arroz
- 100 g. de foie de oca
- Pimienta
- Aceite de oliva

**Preparación:**

## Paso 1

**Masa:** Mezclamos el harina y el agua y amasamos. Con un rodillo lo aplanamos y lo dejamos muy fino. Hacemos círculos de 5 cm. de diámetro. **Relleno:** Picamos todos los ingredientes y mezclarlos (menos el foie). Cortamos el foie en cuadrados y los salteamos 20 segundos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Mezclamos con los demás ingredientes y reservamos. Colocamos unos 40 g. de relleno en el centro de cada círculo y los cerramos como si fueran empanadillas. Los cocemos al vapor entre 10 y 15 minutos. Los acompañamos con salsa de soja.