# Dim sum

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Irene Delafú



**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.