Wontons de gamba y cangrejo de Jamie Oliver

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Angelicajrrt



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Receta traducida de Jamie Olvier.

Ingredientes para 10 personas :

- 30 Masas de wonton de aproximadamente 10 cm
- para espolvorear de Harina de maíz
- Cs de Aceite de cacahuete
- para servir de Salsa dulce de chile
- Para el relleno:
- 1 trozo del tamaño del pulgar de Jengibre fresco
- 1 diente de Ajo
- 1 Chile rojo fresco
- ½ manojo de Cebollino
- 200 g de Langostinos pelados crudos
- 200 g de Carne de cangrejo blanco
- 2 cucharadas de Salsa de ostras
- ½ cucharada de Aceite de sésamo

Preparación:

Paso 1

Pelar y rallar el jengibre y el ajo, a continuación, quitar las semillas y picar el chile. Picar también el cebollino y las gambas, a continuación, colocar todo en un bol con la carne de cangrejo, la salsa de ostras y el aceite de sésamo. Mezclar bien para combinar. Poner las masas de wonton en una superficie de trabajo limpia y cubrir con un paño de cocina húmedo para evitar que se resequen. Espolvorear una bandeja con harina de maíz y colocar un pequeño recipiente con agua junto a él. Disponer 1 cucharadita del relleno en el medio de una envoltura, mojar los bordes con un poco de agua, y cerrar pellizcando los bordes para sellar. Colocar en la bandeja enharinada. Verter 5 cm de agua hirviendo en un wok o sartén a fuego medio-alto y llevar a ebullición. Cortar un círculo de papel de horno que quepa en una vaporera de bambú, engrasar uno de los lados con aceite y dejarlo con esa parte hacia arriba. Colocar los wontons en una sola capa, por partes. Cocinar al vapor de 7 a 8 minutos o hasta que estén cocidas. Servir con salsa de chile.