

# Wontons de gamba y cangrejo de Jamie Oliver



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Mailo Vergara



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

## **Descripción:**

Receta traducida de Jamie Oliver.

## 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.