

DUMPLINGS (EMPANADILLAS)

Para la masa

400 grs de harina común
200 gr de agua
1/2 cucharadita de sal
Harina de maíz para espolvorear

Para el relleno

½ de carne molida de cerdo
150 gr de col
1 cucharadita de jengibre en polvo
1 cebolla
1½ cucharadita de sal
2 cucharadas de salsa de soya
2 cucharadas de vino para cocina
1/3 cucharadita de pimienta blanca
1 cucharada de aceite de sésamo

MASA: calentar 1 min el agua, 37º Vel 1

Añadir el harina y la sal 2 min Funcion amasar.

Formar una bola y reservar durante media hora

Cortar porciones pequeñas y estirar con el rodillo hasta formar círculos de 1 mm de grosor

Espolvoreándolo con maicena, tapar con un paño húmedo para evitar que se sequen.

SI QUIERE OMITIR ESTE PASO VENDE LA MASA PREPARADA EN TIENDAS ESPECIALIZADAS O SI LO DESEA SUSTITUYA POR OBLEAS PARA EMPANADILLAS

RELLENO:

Picar la col y cebolla 5 seg Vel. 5, añadir la carne, y especias y mezclar 10 seg, Vel 3 giro inverso.

Poner una cucharadita de postre en la masa, y humedecerse los dedos para sellar.

Colocar en el recipiente y bandeja varoma,

Poner agua en el vaso o aprovechar para preparar una sopa y cocinar todo aprox, 20 min.

MERCHE ANTON

Agente Oficial Thermomix

anton.zornoza.mercedes@ithermomix.es