

Din Sum de langostinos y cangrejo

Procedencia: [HONG KONG](#)

Por: Si King & Dave Myers

Los Din Sum de langostinos y cangrejo son tan increíblemente deliciosos que nos resulta difícil nunca hacer suficientes. Se pueden comprar dim sum congelados, pero los caseros son mucho mejores; es como comparar el pan blanco de molde con un pan casero. Merecen la pena y son un entrante estupendo.

Ingredientes

Rinde para 18 personas

150 g de [langostinos](#) tigre crudos, pelados, desvenados y troceados

100 g de carne fresca de cangrejo blanco

15 g de raíz de jengibre fresco, rallado fino

2 dientes de ajo, finamente rallados

5 g de piel de naranja seca, remojada en agua hirviendo durante 20 minutos

6 cebollinos o 2 cebolletas, cortados en rodajas finas

3 castañas de agua en conserva, cortadas en dados

1 zanahoria pequeña, pelada y cortada en dados

3 cucharaditas de harina de maíz

aceite vegetal, para engrasar

18 rollitos de wonton

salsa de soja, para mojar

sal marina en escamas

pimienta negra recién molida

Elaboración de los Din Sum de

langostinos y cangrejo

Para empezar, coloca las gambas picadas y la carne de cangrejo en un bol grande y añadir el jengibre y el ajo. Escurrir y exprimir la piel de naranja, picarla finamente y añadirla al bol con el cebollino (o la cebolleta), las castañas de agua y la zanahoria cortada en dados.

Añade 2 cucharaditas de harina de maíz y una pizca de sal y pimienta, y mezcla bien hasta que los ingredientes estén bien integrados.

Cubre el bol con film transparente y mételo en el frigorífico durante 45 minutos para que se desarrollen los sabores y la mezcla se endurezca.

Cuando esté listo para preparar el dim sum, mezcla la cucharadita restante de harina de maíz con 2 cucharadas de agua fría para sellar el dim sum.

Engrasa una vaporera de acero inoxidable o bambú y fórrala con una hoja de plátano o papel de horno; es importante que los dim sum no se peguen.

Toma un envoltorio de wonton y unta los bordes con la mezcla de harina de maíz y agua. No escatimes en el cepillado.

Coloca el envoltorio en la palma de la mano y pon una cucharadita de la mezcla de gambas y cangrejo en el centro, con cuidado de no llenarlo demasiado.

Poco a poco y con cuidado, dobla los lados alrededor del relleno.

Ubica el dim sum entre el pulgar y el índice y utiliza una cucharilla húmeda para presionar la mezcla y conseguir una superficie lisa.

Lleva el dim sum ya relleno a la vaporera y repite la

operación hasta que se acabe la mezcla.

Ubica la vaporera sobre una olla con agua hirviendo y cocina los dim sum al vapor durante 15 minutos.

Por último, sirve con salsa de soja para mojar.