

Dumplings al vapor de cerdo y cebollino

Los [dumplings al vapor](#) son pequeñas almohadillas de felicidad, sobre todo cuando van rellenos de cerdo y cebollino y se acompañan con una salsa para mojar a base de vinagre negro y chile. El plegado resulta mucho más sencillo de lo que parece y, además, son una excelente elaboración para dejar preparada con antelación: basta conservarlos sobre papel de horno en la nevera hasta tres días, listos para cocinarlos al vapor en el momento deseado.

Ingredientes para los dumplings al vapor de cerdo y cebollino

Para la masa y el relleno

300 g de harina de trigo, más un poco extra para espolvorear
160 ml de agua templada
300 g de carne picada de cerdo
1 cucharada de salsa de soja clara
1 cucharada de [vino Shaoxing](#) o similar
1 cucharadita de aceite de sésamo
2 cucharaditas de jengibre finamente rallado
1 diente de ajo, finamente rallado
1/2 manojo de cebollino, finamente cortado
1 cebolleta, finamente picada, más un poco extra para decorar
copos de chile, para decorar

Para la salsa

3 cucharadas de vinagre negro
2 cucharadas de salsa de soja clara
1 cucharada de aceite de chile

Elaboración

Pon la harina en un bol con una pizca de sal y añade el agua poco a poco, en hilo fino, mezclando constantemente con unos palillos hasta obtener una masa desigual y algo basta. Pásala a la superficie de trabajo y amasa durante 8-10 minutos, hasta que quede lisa. Envuélvela y déjala reposar en frío al menos 30 minutos.

Mezcla en otro bol el resto de los ingredientes del relleno. Usa las manos para trabajarlo con energía; la idea es deshacer bien la carne picada hasta conseguir una textura más parecida a una pasta. Cubre y reserva en la nevera hasta el momento de usarla.

Divide la masa reposada en 18 porciones iguales, de unos 25 g cada una. Prepara una vaporera grande sobre una olla con agua hirviendo suavemente y corta varios discos de papel de horno del tamaño adecuado para que encajen dentro de la vaporera.



Estira cada porción de masa en un círculo de unos 9 cm de diámetro, espolvoreando con harina según sea necesario para

evitar que se pegue. Coloca 1 cucharada del relleno en el centro, humedece los bordes de la masa con ayuda de un pincel y ciérralos. Puedes simplemente doblarlos, pellizcarlos o hacer pliegues, según prefieras. Ve colocando los dumplings terminados sobre los discos de papel de horno.

Cocina los dumplings al vapor en tandas durante 8-10 minutos. Mientras tanto, bate todos los ingredientes de la salsa hasta que queden bien integrados.

Reparte los dumplings en los platos junto con la salsa y termina con cebolleta picada y copos de chile por encima.