

Dumplings de costilla con aceite de chile de Sichuan

Originarios de **China**, los [dumplings](#) son un plato de celebración que se disfruta durante festividades como el [Año Nuevo Lunar](#). Esta [receta](#) presenta una variante deliciosa donde se utiliza costilla estofada en lugar del relleno tradicional. La carne de costilla, cocinada lentamente hasta lograr una textura tierna y jugosa, se combina a la perfección con el intenso y picante aceite de chile de **Sichuan**.

Al cocerse al vapor, estos **dumplings** conservan todo el sabor y la textura suave, haciéndolos irresistibles. El estilo de doblado '**gran abrazo**' no solo es estético, sino que también ayuda a contener todos los jugosos sabores en su interior. Perfectos para una comida especial o simplemente para disfrutar de un toque de la cocina china en casa.

Ingredientes para el relleno de costillas de nuestros Dumplings

- ½ pera asiática, sin corazón y cortada en trozos grandes
- 1 litro de caldo de pollo
- ½ cebolla amarilla mediana, picada en trozos grandes
- 2 cebolletas, las partes blanca y verde picadas gruesas
- 1 diente de ajo mediano, machacado
- Un trozo de jengibre fresco de 2,5 cm, pelado y cortado en rodajas
- 2 anises estrellados enteros
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 2 cucharadas de aceite vegetal, por ejemplo de canola
- 600 g de costillas deshuesadas al estilo inglés, cortadas en

medallones de 3 cm

2 cucharaditas de sal kosher

1 cucharadita de pimienta negra recién molida

Elaboración de las costillas estofadas

Precalienta el horno a 180°C y coloca una rejilla en el centro del horno.

En un bol grande, mezcla la pera, el caldo, la cebolla, las cebolletas, el ajo, el jengibre, el anís estrellado, la salsa de soja, el azúcar, la miel y el aceite de sésamo. Reserva. La mezcla para estofar puede prepararse con 1 día de antelación y guardarse en un recipiente hermético en el frigorífico.

En una cazuela u horno holandés grande, calienta el aceite vegetal a fuego medio-alto hasta que esté caliente. Sazona las costillas por todos lados con sal y pimienta. Colócalas con cuidado en la cazuela y baja el fuego a medio. Saltéalas durante 3 o 4 minutos por cada lado hasta que estén bien doradas y caramelizadas. Vierte la mezcla sobre las costillas y lleva a ebullición.

Cubre bien la fuente con papel de aluminio (o con la tapa si usas una olla holandesa). Métela en el horno y cuécela de 2 a 2½ horas, o hasta que la carne esté lo bastante tierna como para pincharla con un tenedor. Retira del horno y deja enfriar a temperatura ambiente.

Cuando esté lo bastante fría como para poder manipularla, desmenuza la carne con las manos en un bol grande, desechando cualquier resto de grasa. Cuela el líquido de cocción en el bol para cubrir la carne, desechando los sólidos.

Las costillas estofadas pueden guardarse en un recipiente hermético en el frigorífico durante 3 días o en el congelador durante 2 semanas.

Ingredientes para los dumplings de costilla con aceite de chile de Sichuan

Las costillas que hemos elaborado previamente

Un paquete de envolturas redondas para dumplings

Aceite de chile de Sichuan

Elaboración

Escurre las costillas de cualquier jugo, reservando aproximadamente $\frac{1}{4}$ taza de los jugos, y desmenuza la carne finamente. Vuelve a echar los jugos reservados a la carne para mantenerla húmeda.







Para los **dumplings**, vamos a utilizar lo que llamamos el pliegue del gran **abrazo** (paso a paso en la imagen superior). Para ello, llena un bol pequeño con agua tibia. Extiende un envoltorio de dumpling sobre una superficie de trabajo limpia y pon 1 cucharada de la costilla estofada en el centro del envoltorio. Sumerge tu dedo en el agua y úsalo para pintar los bordes del envoltorio.

Dobla la masa por la mitad, expulsando el exceso de aire, y sella los bordes del envoltorio por todos lados. Une y sella los dos extremos puntiagudos por debajo de la base de la bola de masa. Pon un poco de agua en los extremos para sellarlos mejor.

Repite esta operación hasta que hayas utilizado toda la costilla estofada.

Las dumpling pueden hacerse con antelación y guardarse crudos hasta 3 semanas en un recipiente hermético en el congelador. La forma más fácil de congelarlos es colocarlos en un plato o bandeja plana y congelarlos hasta que estén completamente firmes, luego transfiérellos a una bolsa de congelación resellable o a un recipiente hermético y vuelve a meterlos en el congelador. Descongélalos en el frigorífico sobre un plato plano antes de cocinarlas.

Llena una sartén grande con unos 2,5 cm de agua y ponla al fuego hasta que hierva. Forra una vaporera de bambú con una hoja de lechuga o papel pergamino y coloca en ella tantas bolas de masa como quepan sin que lleguen a tocarse entre si.

Cúbrelas con la tapa y coloca la vaporera directamente en el agua de la sartén. Si no tienes una vaporera de bambú, utiliza una olla doble forrada con una hoja de lechuga o un trozo de papel pergamino. Cocina a fuego alto de 6 a 8 minutos. Pasa los dumplings a un bol pequeño y aderézalos con una cucharada generosa del aceite de chile de Sichuan. Sírvelos inmediatamente.