

Dumplings de pato y jengibre

Rinde de 35 a 45 dumplings

Estos [dumplings](#) se convertirán en tus favoritos. Te encantará cómo la grasa del pato se derrite dentro de ellos, recordando a los xiao long bao o a los dumplings tradicionales de sopa. Se pliegan en forma de ombligo, por lo que se parecen a los tortellini, evocando la tradición italiana de hacer pequeñas piezas de pasta rellena. Se sirven en el rico líquido de cocción con jengibre en el que se han braseado las piernas de pato, aportando un sabor profundo e irresistible.

Prepararlos es una experiencia tan gratificante que disfrutarás cada paso, desde el suave amasado del relleno hasta el momento en que los dumplings se doran perfectamente en la sartén. El proceso es tan placentero como el primer bocado. Si no encuentras piernas de pato, puedes sustituirlas por muslos de pollo con piel y hueso.

Ingredientes

- 3 piernas de pato Moulard (o sustituir por 3 o 4 muslos de pollo con piel y hueso, aprox. 900 g)
- 2 cucharadas + 1 cucharadita de sal kosher
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 cebollas amarillas medianas, en cubos
- 3 zanahorias medianas, en cubos
- 1 trozo de jengibre fresco de 5 cm, sin pelar, cortado en rodajas finas
- 5 estrellas de anís
- 2 hojas de laurel secas
- 2 latas (de 355 ml) de cerveza negra (porter o stout funcionan bien)
- 1 cucharada de jengibre fresco pelado y rallado (aprox. 2,5 cm

de jengibre)

1 paquete (450 g) de obleas cuadradas para dumplings

3 cucharadas de aceite vegetal, como canola, más extra si es necesario

Preparación

Precalienta el horno a 200°C y coloca una rejilla en el centro. Sazona las piernas de pato con 2 cucharadas de sal y la pimienta, frotándolas bien con las manos.

En una cazuela grande para brasear o una olla de hierro fundido, combina las cebollas, zanahorias, jengibre, anís estrellado y hojas de laurel. Coloca las piernas de pato encima de las verduras y vierte 2 tazas de agua y la cerveza sobre ellas. El líquido de cocción debe llegar solo hasta la mitad de las piernas de pato para que la piel quede crujiente.

Brasea el pato

Asegúrate de que la cazuela sea lo suficientemente grande para que las piernas de pato no queden demasiado juntas y la grasa se derrita uniformemente.

Hornea sin tapar durante 2 horas. Cuando estén listas, la carne se separará fácilmente del hueso.

Retira del horno y deja enfriar lo suficiente para poder manipularlas. Separa la carne, la piel y la grasa restante del hueso.

Prepara el relleno

Cuela el líquido de cocción a través de una gasa o un colador fino en una cacerola pequeña y mantenlo caliente a fuego bajo.

Retira y desecha el anís estrellado y las hojas de laurel de las verduras coladas. Pica finamente las verduras cocidas.

Pica finamente toda la carne y la piel del pato y mézclalas con las verduras. Sazona con la cucharadita restante de sal y el jengibre rallado. Mezcla bien con las manos y reserva.

Forma los dumplings

Llena un pequeño bol con agua tibia. Coloca una oblea de dumpling sobre una superficie limpia y pon 1 cucharada del relleno en el centro.

Mójate un dedo en el agua y humedece los bordes de la oblea. Dobla la oblea en forma de triángulo con la punta hacia arriba. Presiona los bordes superiores para sellar y luego continúa sellando los lados.

Junta las dos esquinas inferiores del triángulo para formar una especie de pañuelo. Mójate ligeramente los bordes de las esquinas y presiona bien para sellar.

Repite con el resto del relleno y las obleas.

Cocina los dumplings

Usa una sartén grande, pesada y de fondo plano con tapa o una sartén antiadherente con tapa.

Calienta la sartén a fuego medio-alto y añade 2 cucharadas de aceite vegetal. Cuando el aceite brille, coloca los dumplings en la sartén con la base plana hacia abajo, sin sobrecargar la sartén.

Baja el fuego a medio y cocina sin moverlos hasta que la base esté dorada, unos 3 minutos.

Verifica levantando un dumpling con los dedos para mirar la base.

Una vez dorados, agrega 2 cucharadas de agua a la sartén y cubre inmediatamente con la tapa.

El agua chisporroteará y generará vapor rápidamente, ¡no te asustes! Agita la sartén de vez en cuando para evitar que los dumplings se peguen.

Cocina al vapor durante 2 minutos, hasta que casi todo el agua se haya evaporado. Agrega otras 2 cucharadas de agua, tapa nuevamente y cocina al vapor por otros 2 minutos. Apaga el fuego, mantén tapado y deja reposar 1 minuto.

Destapa, sube el fuego a medio-alto y dora nuevamente la base de los dumplings.

Retíralos de la sartén y repite el proceso con los dumplings restantes, añadiendo 1 cucharada de aceite a la sartén según sea necesario.

Emplatado

Divide los dumplings en tazones para servir y vierte un poco del líquido de cocción caliente sobre ellos. Sírvelos de inmediato.

Doblado en forma de ombligo

Este doblado es muy similar al doblado de gran abrazo, pero en este caso se usa una oblea cuadrada, y el dumpling terminado parece tener un pequeño sombrero o pañuelo en la parte superior. Al igual que el tortellini italiano (que debe su nombre al ombligo de Venus, de ahí el término bellybutton), estos pequeños bocados son ideales para atrapar salsa o caldo en sus pliegues. Además, tienen una base estable, por lo que pueden cocinarse al vapor o al estilo pot sticker (dorado y luego cocido al vapor).

Cómo doblar el dumpling en forma de ombligo

Llena un pequeño bol con agua. Mantén las obleas de dumpling

cubiertas con un paño húmedo para que no se sequen.

Coloca una oblea cuadrada sobre la superficie de trabajo con una de las puntas apuntando hacia tu vientre.

Pon aproximadamente 1 cucharada de relleno en el centro de la oblea. Consejo profesional: usa una mini cuchara para helado.

Humedece los bordes de la oblea con un poco de agua, usando tu dedo.

Dobla la oblea por la mitad, de punta a punta, y sella los bordes para formar un triángulo.

Presiona suavemente el relleno hacia arriba con el pulgar para darle una forma más compacta.

Doblándolos hacia ti, une las “patas” del triángulo y presiona el centro del dumpling con un dedo para fijar la forma.

Coloca los dumplings en una bandeja y cúbrelos con un paño húmedo hasta que estén listos para cocinar.

Nota para congelar

Puedes hacer los dumplings con hasta 1 semana de anticipación y almacenarlos sin cocer en un recipiente hermético en el congelador.

Para congelarlos, colócalos en un plato o bandeja en una sola capa y congélalos hasta que estén completamente sólidos. Luego, transfírelos a una bolsa hermética o un recipiente y devuélvelos al congelador.

Para cocinarlos, descongélalos en el refrigerador sobre un plato plano antes de freírlos