

DUMPLINGS CHINOS

de espinacas

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 diente de ajo
- 1 col china (o pak choi)
- Aceite de sésamo
- 1/4 de col lombarda
- 1 ensalada Primeros Brotes Espinaca Florette
- 40g de jengibre
- 20g cebollino
- 100g de salsa hoisin
- 8 láminas de empanadillas
- 50ml de agua



1 Corta el diente de ajo en láminas, la col china en juliana y rehógalos en una sartén con aceite de sésamo.



2 Añade la col lombarda cortada también en juliana, los Primeros Brotes Espinaca Florette, el jengibre y el cebollino picados, y cocina.



3 Vierte la salsa hoisin, remueve el conjunto y cocina durante 2 minutos más. Retira del fuego y reserva.



4 Forma los dumplings rellenando las láminas con un poco de las verduras anteriores, cerrando los bordes sellados con un poco de agua y realizando pliegues.



5 Tuesta la base de los dumplings en una sartén con un poco de aceite de sésamo. Cuando esté tostada, vierte el agua, cuece los dumplings con la sartén tapada durante 3 minutos o hasta que el agua se evapore.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada
Primeros Brotes Espinaca

