

# 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, **cuce** los dumplings con la sartén tapada durante 3 minutos o hasta que el agua se evapore.

### PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada  
Primeros Brotes Espinaca

