

BAO BUNS DE CENTOLLO EN MAYONESA DE SIRACHA Y LIMA



INGREDIENTES

1 receta de masa de bao básica

RELLENO DE CENTOLLO

200 g de carne de Centollo

1 tallo de apio

½ manzana roja

2 rabanitos

1 aguacate

Ralladura naranja

½ cucharadita jengibre rallado

Hojas de cilantro

Pimienta blanca y sal

MAYONESA DE SIRACHA Y LIMA

50 leche entera

200 aceite girasol

½ Lima zumo y ralladura

Salsa Siracha a gusto

1 cucharadita puré de tomate

1 cucharada de miel

Sal

MODO DE HACERLO

MASA DE BAO

Desgasificar la masa y dividir en 12 trozos.

Estirar las bolas con el rodillo dándole una forma oval, pintar con un poco de aceite y doblar sobre sí misma formando una media luna. Colocar sobre papelillos de horno individuales. Distribuir en el cestillo de bambú y cocer al vapor alrededor de 7 a 8 minutos.

Reservar tapado.

RELLENO DE CENTOLLO

Cortar el tallo de apio, la manzana y los rabanitos en juliana fina.

Colocar en un bowl el apio, la manzana, los rabanitos, y la carne de centollo desmenuzada. Mezclar y aromatizar con ralladura de naranja y de jengibre a gusto y salpimentar.

MAYONESA DE SIRACHA Y LIMA

Hacer una lactonesa con ayuda de un túrmix, poniendo una parte de leche con tres de aceite, agregar más o menos aceite dependiendo de la textura deseada, un poco zumo de lima y su ralladura, salsa Siracha, el puré de tomate, la miel y sazonar a gusto.

MONTAJE

Abrir con cuidado los baos ya templados, pintar con un poco de salsa, poner unas láminas de aguacate, rellenar con una buena cantidad de relleno de centollo, más salsa de Siracha y cilantro picado.