

BAO CON AGUJA DE CERDO ESTILO CANTONES



INGREDIENTES

2 Masa básica de bao

RELLENO

1 kg de aguja de cerdo deshuesada

50 ml vino de arroz

3 cucharadas salsa barbacoa china

1 cucharada de salsa de soja negra

2 cucharadas de salsa ketchup

1 cucharada de miel

Parte verde de una cebolleta

Pimienta Sichuan

MODO DE HACERLO

RELLENO

Cortar la carne de cerdo a lo largo en tiras gruesas de 5 centímetros de grosor.

Mezclar en un bol el vino de arroz, la salsa de barbacoa china, la salsa soja negra, la salsa ketchup, y la cucharada de miel.

Marinar la carne con la mezcla durante unas dos horas aproximadamente o a la víspera.

Separar la carne de la marinada. Colocar sobre una rejilla de horno. Hornear a 180° unos 20 minutos o hasta que quede con buen color y glaseado, Ir pincelando a lo largo de la cocción con la marinada reservada.

Dejar reposar, picar la carne a cuchillo y mezclar con un poco de la salsa resultante del horneado y con la parte verde de la cebolleta picada muy menudo.

MONTAJE

Cortar pequeños cuadrados de papel de antiadherente de 5x5 para utilizar como base para los panes bao.

Formar discos con la masa de 10 cm de diámetro. Poner una cucharada del relleno en el centro y cerrar formando pliegues con los bordes. Colocar sobre papel recortado, con los dobleces hacia arriba. Cubrir con un trapo húmedo y dejar levar un poco.

Distribuir en la cesta de bambú y cocer al vapor alrededor de 7 a 8 minutos.

Servir calientes recién hechos.