

BAO DE PAVO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE GROSELLA, SALVIA Y SOJA



INGREDIENTES

2 recetas de masa básica

RELLENO

2 muslos de pavo para asar

3 dientes de ajo

½ cebolla

1 rama de romero fresco

Un trozo de jengibre fresco

Zumo de media naranja

Piel de la naranja

½ vasito de mirin

Aceite de oliva

Sal y pimienta en grano

Brotes de lechuga variada

SALSA DE GROSELLAS, SALVIA Y SOJA

150 g de grosellas frescas

150 ml de agua

1 cucharada de miel

1 cucharada de azúcar Moreno

3 cucharadas de salsa soja

3 cucharadas de mirin

2 cucharadas de vinagre de jerez

Un puñado de hojas de salvia fresca

Una guindilla roja

MODO DE HACERLO

PAVO ASADO A BAJA TEMPERATURA

Salar los muslos de pavo, poner en una bolsa especial para cocinar al vacío junto con los ajos rotos, la cebolla picada en trozos grandes, la rama de romero, en jengibre laminado, el zumo de naranja, el vino, el aceite y la pimienta en grano. Cerrar al vacío. Sumergir en abundante caliente a 80° durante 5 horas.

Retirar los muslos de la bolsa, colocar en una bandeja de horno. Asar los muslos a 220° hasta que se note la piel dorada. Dejar reposar tapado, hasta el momento de servir.

PAN BAO

Dividir la masa en 24 piezas de 35 g cada una y hacer bolitas con ella.

Colocar individualmente sobre papelitos antiadherentes cortados en cuadrados de 5x5, tapar y dejar que leven un poco.

Mientras poner una olla del mismo diámetro de la cesta de bambú con agua y con la vaporera de bambú sobre ella. Llevar a hervor.

Colocar por tandas los baos manteniendo distancia entre ellas porque crecen. Cocinar a fuego medio alto de 7 a 8 minutos. Sacar reservar tapad

SALSA DE GROSELLAS, SALVIA Y SOJA

Disponer todos los ingredientes en un cazo, menos las grosellas y cocinar a fuego suave hasta que reduzca a la mitad. Una vez reducido colar y añadir las grosellas. Dar un par de minutos más de cocción a fuego suave hasta que tenga la consistencia de salsa.

MONTAJE

Cortar los muslos de pavo en lonchas finas. Cortar los Bao por la mitad, pintar con la salsa y rellenar con hojas de lechuga, lonchas de pavo, mas salsa de grosellas y terminar con salvia picada.