Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



SOPAS Y CREMAS

Sopa de dumpling estilo lasaña

15min 4 raciones

Ingredientes

- Carne picada de ternera o wagyu
- Cebolla rallada
- Cebollino
- Setas
- Jengibre
- Nuez moscada
- Caldo o agua
- Masa de gyoza (o masa de empanadilla)
- Aceite picante

Elaboración

1. Mezclar la carne picada con la cebolla rallada, el cebollino, las setas, el jengibre y la nuez moscada
2. Remover todo bien
3. Montar capas de masa de dumpling o de empanadilla y relleno, repitiendo el proceso unas tres veces y dejando una capa de masa en la parte superior
4. Añadir un poco de caldo o agua
5. Cocinar al baño maría unos 15 minutos, hasta que quede así
6. Emplatar y añadir un poco de aceite picante

RECOMENDACIONES

Usar un recipiente no muy grande para cocinar mejor el interior. Si el recipiente es más grande, cocinar al baño maría 20 minutos en lugar de 15. Se puede usar masa de empanadilla si es más fácil de conseguir.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion