Kikiam (CHINA)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si se quiere abaratar el plato, sustituir las gambas por surimi, no es lo mismo, pero...

Descripción:

Kikiam es una especie de salchicha de origen chino, que ha sido adoptada por la cocina filipina. Se enrolla en tawpe (hojas de cuajada de tofu), prácticamente imposibles de conseguir aquí y se suele acompañar de salsa agridulce, o cualquier otro tipo de salsa con toques dulces (como la Nam Jim Gai tailandesa). Hay que freir sólo los que se vayan a consumir, el resto, una vez cocidos, se pueden congelar y duran un mes congelados.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de carne picada de cerdo
- 250 gr. de gambas muy picadas
- 1 zanahoria muy picada
- 1 cebolla muy picada
- 1 cucharada de 5 especias chinas o si no se tiene, de curry
- 2 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta molida
- 1 cucharada de maicena diluida en 2 cucharadas de agua
- 6 hojas de masa brick o 6 hojas dobles de masa filo

Preparación:

Paso 1

En un bol grande mezclar bien el cerdo, las gambas, las verduras, las especias y la sal.

Paso 2

Poner este relleno en cada lámina de masa y dar forma de salchicha.

Paso 3

Para sellar usamos la mezcla de maicena.

Paso 4

Cocer al vapor los kikiam de 20 a 25 minutos.

Paso 5

*Sacar de la olla y dejar enfríar completamente. * Ahora es el momento de congelarlos.*

Paso 6

Freir los kikiam en aceite muy caliente hasta que estén dorados.

Paso 7

Cortar en rodajas y acompañar de la salsa que más nos guste.