

Crujientes de Pavo



Porción: 4 personas

Ingredientes:

12 láminas de pasta wonton (harina de trigo) {tienda cocina oriental}
400 grs. carne molida de pavo
1 cebolla
1 pimiento morrón rojo
1 diente de ajo
30 grs. mostaza
60 grs. mayonesa
300 ml. aceite vegetal
50 grs. huevo pasteurizado

Modo de preparación:

Relleno:

Picar cebolla, ajo y pimiento morrón en cubos pequeños, en aceite acitronar cebolla y ajo, agregar carne molida y pimiento morrón cocer 10 minutos o al llegar a 86°C, agregar una cucharadita de mostaza y mezclar.

Crujientes:

Colocar un poco de relleno sobre la lámina de wonton, colocar huevo pasteurizado para pegar y cerrar en forma de triángulo, pegar las esquinas de la base del triángulo con huevo pasteurizado.

Freír en aceite hasta dorar

A derezo: mezclar mayonesa y mostaza al gusto.



Chef Angeles
Urreta

