



Dumplings de verduras

Categoría: Comida, Chiles

Un giro creativo para los amantes de lo vegetal. Estos dumplings de verduras mezclan zanahoria, calabaza, brócoli y Elote Dorado La Costeña® en un relleno lleno de textura y frescura.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 40 g de cebolla picada
- 1/2 tza de zanahoria rallada
- 1/2 tza de calabaza rallada
- 1/2 tza de brócoli
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1/2 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 16 pzas de hojas de wonton
- 1/2 tza de agua
- 1 L de aceite para freír
- 1 lata de Jalapeños Picados La Costeña®
- 60 mls de aceite de oliva
- 2 cda de menta picada



Preparación

1. En una sartén caliente con aceite saltear la cebolla con la zanahoria, calabaza, brócoli y Elote Dorado La Costeña®. Sazonar con sal y pimienta.
2. Rellenar las hojas de wonton con el guisado anterior, formar los dumplings.
3. Freír en aceite caliente los dumplings hasta dorar y dejar escurrir en papel absorbente.
4. En un recipiente mezclar los Jalapeños Picados La Costeña® con aceite de oliva y menta.
5. Servir los dumplings y acompañar con la salsa de jalapeño.