



<https://www.mepillasquisando.com>



## PAN GUA BAO



RECETA TÍPICA TAIWANESA

INGREDIENTES	
PARA EL PAN	PARA EL RELLENO
65 cc. De Agua. 5 Cucharadas de Leche. ½ Taza de Harina de Trigo. ¼ De Taza de Azúcar. 1 Sobre de Levadura. 2 Cucharadas de Aceite. 1 Cucharadita de Vinagre blanco.	Carne de cerdo, costilla o tocino. Salsa Hoisin (parecida a la barbacoa) 4 Pepinillos. 1 Cebolla morada.. 1 Puñado de Cacahuets tostados. 4 Ramitas de Cilantro fresco. 1 Pizca de azúcar moreno.

### ELABORACIÓN:

Mezclamos el agua y la leche, reservamos. Aparte en un bol mezclamos la harina, el azúcar y la levadura. Agregamos poco a poco el agua con la leche y mezclamos bien. A continuación añadimos el aceite y el vinagre. Amasamos unos 10 minutos hasta conseguir una masa suave. Hacemos una bola y cubrimos con papel film. Dejamos reposar al menos una hora. Pasado ese tiempo amasamos y hacemos un cilindro que cortaremos en 8 trozos. Hacemos bolar y aplastamos con un rodillo o similar haciendo discos ovalados finos. Untamos con un poco de aceite y doblamos por la mitad. Colocamos los discos en una vaporera, eléctrica o de bambú. Los hacemos al vapor durante unos 10 minutos. Tienen que quedar esponjosos. Para el relleno Cocemos la carne a baja temperatura y deshilachamos. Y añadimos el resto de ingredientes. Por supuesto que el relleno es muy variado y varían las verduras según la zona donde se haga.

<https://www.mepillasquisando.com>