



<https://www.mepillasquisando.com>



## MINI PAN BAO NEGRO Y HAMBURGUESA DE ATÚN



### 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. 1 Sobre de tinta de Calamar.	2 Trozos de Atún fresco. Salsa Hoisin (parecida a la barbacoa) 2 Yemas de Huevo. 4 Pepinillos. Miga de Pan. 1 Cebolla morada. 4 Ramitas de Cilantro fresco. 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, el vinagre y un chorreoncito de la tinta. 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 4 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. Cortamos muy menudito los trozos de atún y mezclamos con las yemas, el pan, un chorreoncito de la salsa y el cilantro picadito. Mezclamos todo y hacemos 4 bolas, aplastamos al grosor deseado haciendo hamburguesas. Freímos la cebolla a fuego lento y le añadimos el azúcar moreno, hasta que se caramelicé. Montamos el plato con la hamburguesa en el pan bao con un poco de la cebolla caramelizada. Complementamos con unas patatas paja, zanahoria rallada y tomates cherri.

<https://www.mepillasquisando.com>