

Lista de ingredientes para la receta Wantan (pastas rellenas)

Fondo o caldo de pollo

- Sal A gusto
- Hueso de jamón Húnan o de cerdo 400 g
- Caldo De Pollo 1 L
- Pimienta de Sechuán 1 cdita.

Guarnición de vegetales

- Espárragos 8 Unidades
- Cáscara de lima sin parte blanca 1 Unidad
- Tiritas de puerro fritas
- Huevos de codorniz duros 4 Unidades
- Hakusay 200 g
- Cebolla de verdeo 1 Unidad

Langostinos sellados

- Sal Una pizca
- Aceite Neutro 1 cda.
- Langostinos 6 Unidades
- Vino de arroz 50 cc
- Pimienta de Sechuán 1 cdita.

Relleno

- Langostinos crudos y pelados 200 g
- Cilantro 20 Cantidad necesaria
- Hongos Shitake 50 grs.
- Jengibre fresco 10 g
- Aceite 1 cda.
- Nira (cebolla de verdeo china) 2 Ramas
- Ajo 1 Diente
- Sal Una pizca
- Cebolla de verdeo 1 Unidad
- Pimienta de Sechuán 1 cdita.

Varios

- Chips de batata
- Masa de wantan 16 Discos