

Menú completo chino

Tiempo de preparación: 30 Min



Agua Caliente: 2 Tazas

Ingredientes

Cáscaras

Pomelos: 1 Unidades

Entrada -Pekin kuo – tie (Masa)

Harina: 3 Tazas Agua frìa: 5 cditas.

Plato principal - Cordero aromatizado con ajo

Aceite: 30 cc Ajo: 4 Dientes

Carré de Cordero: 1 Unidad Puerros: 2 Unidades

Postre - Manzanas acarameladas

Semillas de sésamo: Huevo: 1 Unidad

Azucar: 200 grs. Agua: 1 Taza

Aceite: 1 cda. Manzanas verdes: 2 Unidades

Harina: 1 Taza

Relleno

Salsa de soja: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Akusai: 1 Hoja

Calabazas: 1 Unidades

Lomo de cerdo: 1 Unidad

Langostinos: 6 Unidades

Jengibre: 1 cda.

Salsa

Fecula De Maiz: 1 cdita.

Fondo de Carne: 3 cdas. Miso: 1 cdita. Salsa de soja: 2 cdas. Agua: 1 cda.

Aceite de Sésamo: 1 cdita.

Varios

Aceite: 30 cc

Agua: 200 cc Salsa de soja: Cantidad deseada

Arroz: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Entrada - Pekin kuo - tie

Masa

• En un bowl mezcle la harina con el agua caliente.

- Deje reposar y agregue el agua fría.
- Estire y corte discos.

Relleno

- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- Pique los langostinos y el cerdo finamente con la ayuda de un cuchillo.
- Pique finamente la cebolla de verdeo, el jengibre y el akusai.
- En un bowl mezcle el *cerdo*, los *langostinos*, la *cebolla* de verdeo, el akusai, el *jengibre*, la salsa de soja, la sal y la pimienta.

Armado

- Tome un disco de masa, pincele los bordes con agua y rellene con un poco de la preparación anterior.
- Cierre los bordes y realice pliegues hacia el mismo lado hasta llegar a las puntas.
- Debe quedar la panza de la empanada chata.
- En una sartén con aceite caliente cocine las empandas.
- Tape apenas y agregue el agua por un costado.
- Termine la cocción hasta que comiencen a hacer ruido.

Presentación

- Sirva en una fuente.
- Acompañe con salsa de soja.

Plato principal - Cordero aromatizado con ajo

- Corte el cordero en tiras finas.
- En un bowl mezcle el cordero con la sal y deje reposar durante1 hora.
- Corte los puerros al sesgo.
- Pique finamente el ajo.
- En un wok con aceite dore el ajo.
- Añada la carne y remueva bien hacia los bordes.
- Agregue la salsa y cocine hasta que espese.

Salsa

- Disuelva la maicena en agua.
- En un bowl mezcle la salsa de soja, el vino, el aceite, el fondo de carne, el *miso* y la *maicena* diluida.

Presentación

- Sirva en una fuente, alrededor juliana de akusai.
- Acompañe con arroz blanco.

Postre - Manzanas acarameladas

- Prepare un caramelo rubio con el azúcar.
- Integre el aceite
- Pele las manzanas corte en cuartos y elimine las semillas.
- En un bowl mezcle la harina con el huevo y el agua.
- Pase las manzanas por la mezcla de harina y huevo y espolvoree con las semillas de sésamo.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Pase por el caramelo y lleve rápidamente a un bowl con agua helada.
- Espolvoree con semillas de sésamo.

Presentación

• Sirva en una fuente.