

Menú completo chino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cáscaras

Pomelos: 1 Unidades

Entrada -Pekin kuo – tie (Masa)

Harina: 3 Tazas

Agua fría: 5 cditas.

Agua Caliente: 2 Tazas

Plato principal - Cordero aromatizado con ajo

Aceite: 30 cc

Carré de Cordero: 1 Unidad

Ajo: 4 Dientes

Puerros: 2 Unidades

Postre - Manzanas acarameladas

Semillas de sésamo:

Azucar: 200 grs.

Aceite: 1 cda.

Harina: 1 Taza

Huevo: 1 Unidad

Agua: 1 Taza

Manzanas verdes: 2 Unidades

Relleno

Salsa de soja: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Calabazas: 1 Unidades

Lomo de cerdo: 1 Unidad

Jengibre: 1 cda.

Akusai: 1 Hoja

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Langostinos: 6 Unidades

Salsa

Fecula De Maiz: 1 cdita.

Fondo de Carne: 3 cdas.

Salsa de soja: 2 cdas.

Aceite de Sésamo: 1 cdita.

Miso: 1 cdita.

Agua: 1 cda.

Varios

Aceite: 30 cc

Agua: 200 cc

Arroz: Cantidad deseada

Salsa de soja: 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 empanadas.
- 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 durante 1 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.