Panqueque Chino

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Panqueques

Aceite De Maíz: 2 cdas
Harina: 500 grs
Nira: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Aceite de Sésamo: c/n
Agua Caliente: 250 cc
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar con una cuchara de madera *harina*, aceite de maíz, sal y agua caliente hasta integrar todo.
- Dejar descansar por 120 minutos
- Retirar del bol, espolvorear con *harina* y cortar en 16 trozos.
- Sobre una superficie de trabajo, estirar con un rodillo cada bollo, bien delgado, espolvoreando con *harina*.
- Retirar el exceso de *harina*
- Con un pincel, barnizar con aceite de *sésamo*
- Agregar sal y nira picada.
- Enrollar, pintar con aceite de *sésamo* y plegar sobre sí mismo como si fuera un caracol.
- Aplastar los rollos con la mano, espolvorear con *harina* y estirar con un rodillo.
- Cocinar en una *plancha* engrasada apenas aceite de oliva, hasta *dorar* de ambos lados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panqueque-chino