# Sopa china, Won Ton

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Relleno

**Sake**: 1 cda.
**Salsa de soja**: 1 cda.
**Jengibre**: 1/2 Unidad
**Solomillo de cerdo**: 1 Unidad
**Cebolla de verdeo**: 2 Tallos
**Sal**: A gusto
**Akusai**: 2 Hojas
**Azucar**: 1 cda.
**Masa de Wonton**: 12 Docena

### Sopa

**Cebolla**: 1 Unidad
**Perejil**: 1 Ramillete
**Ajo**: 1 Diente
**Agua helada**: 400 cc
**Jengibre**: 1 Unidad
**Zanahoria**: 1 Unidad
**Carcaza de Pollo**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Sopa

- Corte la *zanahoria* y la *cebolla* en trozos con la cáscara.
- Machaque el *ajo* con cáscara.
- Corte el *jengibre* en trozos.
- En una olla con abundante agua fría coloque los ingredientes de la **sopa** y cocine a fuego mínimo y tapado durante 45 minutos aproximadamente.

## Relleno

- Corte el *solomillo* en pequeños dados.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pique solo la parte verde de la *cebolla* de verdeo japonés o común.
- Corte en juliana las hojas de akusai.
- Coloque en un bowl el *solomillo*, la *cebolla* de verdeo, el *jengibre*, el akusai, la salsa de soja, la sal, el azúcar y el *sake*, mezcle bien.

## Armado

- Separe las tapas de won ton y colóquelas una al lado de la otra.
- Con la ayuda de una cuchara, coloque en el centro de cada tapa el relleno, luego humedezca con agua solo 2 de los lados y cierre en forma de triangulo sin dejar aire en el interior, selle los bordes con los dedos y moje nuevamente uno de los extremos, luego junte la punta mojada con la seca y presione suavemente para así pegarlas
- Coloque los won ton en un recipiente, tape con papel film y reserve en la heladera.
- Una vez *cocido* el caldo retire los ingredientes sólidos y agregue el agua helada
- Tape la olla y deje reposar hasta que la grasa suba a la superficie, luego cuele.
- Coloque el caldo nuevamente en la olla y lleve a fuego, justo en el momento del hervor coloque los won ton, tape y una vez que rompa nuevamente el hervor destape y cocine unos segundos mas.

## Presentación

- Sirva en un recipiente hondo los won ton junto con la *sopa* y espolvoree con *cebolla* de verdeo picada.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/sopa-china-won-ton**