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