

# Sopa wantan

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa wantan

**Huevos:** 2 Unidades  
**Harina 0000:** 200 grs.  
**Sal fina:** 5 grs.

**Agua:** 50 cc  
**Semolin fino:** 200 g

### Relleno

**Aceite De Maíz:** 20 cc  
**Carne De Cerdo Picada:** 300 g  
**Cebolla de verdeo:** 50 grs.  
**Jengibre:** 30 g

**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Ajo:** 30 g  
**Aceite de Sésamo:** 30 cc

### Sopa asiática

**Salsa de soja:** 20 cc  
**Carne de ternera:** 400 g  
**Carcaza de pato:** 100 g  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Cilantro Picado:** 15 g  
**Akusay:** 1 Planta  
**Ají no moto:** 10 g

**Agua:** 2 L  
**Jengibre fresco:** 20 g  
**Nabo:** 200 g  
**Pak choy:** 1 Paquete  
**Cebolla de verdeo:** 120 grs.  
**Aceite de Sésamo:** 30 cc

## Preparación de la Receta

## Masa wantan

- En un bowl disuelva la sal en el agua, luego incorpore los huevos y mezcle, una vez roto el ligue añada la *harina* y el *semolín*, mezcle los ingredientes y luego amase sobre la mesada
- Cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 2 horas.

## Relleno

- Coloque en un bowl la carne de *cerdo* picada junto con el *jengibre*, el *ajo* y la *cebolla* de verdeo, todos previamente cortados en *brunoise*, sazone con sal y aceite de *sésamo*, mezcle bien y luego realice pequeñas bolitas.

## Sopa asiática

- Lleve una *cacerola* a fuego con agua fría, agregue la carne trozada, la carcaza de *pato* trozada, el *nabo* previamente pelado y cortado en merpoix, aceite de *sésamo*, el *aji* no moto, sal y pimienta, una vez que rompa hervor incorpore la salsa de soja, lleve el fuego a mínimo y cocine durante 45 minutos.
- Transcurrido el tiempo de cocción retire del fuego y agregue la *cebolla* de verdeo cortada en *brunoise*, el *akusay*, el pak choy y el *cilantro* picado, mezcle.

## Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo, retire la masa de la heladera.
- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa del centro hacia delante y desde el centro hacia atrás, logrando un espesor de 3mm.
- Una vez estirada la masa, con un cuchillo o bicicleta corte cuadrados de aproximadamente 12cm de lado.
- Tome uno de los cuadrados de masa y acomode en un extremo una bolita del relleno, enrolle sobre si misma hasta llegar al centro y luego realice una pequeña presión en cada extremo cerrando y uniendo los vértices para que quede armada con forma de capelina o un sillón.
- En una *cacerola* con aceite bien caliente a 160°C, fría los wantan, una vez dorados retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva la **sopa** asiática en soperas individuales.
- Coloque en el centro de un plato una sopera y alrededor acomode los wantan.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-wantan>