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 160ºC, 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