

Wan tan

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Sal fina: Cantidad necesaria

Agua: 50 cc

Semolin: 200 g

Huevos: 2 Unidades

Harina 0000: 200 grs.

Relleno

Aceite de mani: Cantidad necesaria

Carne de cerdo: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Jengibre: 10 g

Ajo: 2 Dientes

Cebolla de verdeo: 50 grs.

Salsa ecuador

Jugo De Lima: 1 Unidad

Cilantro: A gusto

Ralladura de lima: 1 Unidad

Salsa Sriracha: 20 g

Ajo: 2 Dientes

Mayonesa: 100 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en una procesadora los huevos junto con parte de los ingredientes secos, una vez incorporados agregue el resto de los ingredientes, procese hasta formar un bollo.

- Retire y termine de unir con las manos
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Estire la masa por la maquina hasta obtener un grosor de 2mm de espesor, luego corte en cuadrados de 8 x 8cm
- Cubra con papel film y reserve.

Relleno

- Corte la *cebolla* de verdeo en *brunoise*.
- Sazone la carne de *cerdo* picada con sal, pimienta, *ajo* picado, *jengibre* picado, *cebolla* de verdeo y aceite de *maní*, amase integrar los ingredientes.
- Arme bolitas de 2cm de diámetro, colóquelas en una placa y cubra con papel film
- Reserve en la heladera hasta que estén firmes.

Salsa ecuador

- Pique el *cilantro*.
- Mezcle en un recipiente todos los ingredientes
- Reserve en la heladera.

Armado

- Tome un cuadrado de masa y coloque en el centro una bolita del relleno, cierre en forma de triangulo y luego una las puntas.
- En una sartén con aceite caliente fría los wan tan hasta dorarlos
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva los wan tan en un plato y acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/wan-tan>