

# Wantan (pastas rellenas)

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

### Fondo o caldo de pollo

Sal: A gusto Hueso de jamón Húnan o de cerdo: 400 g

Caldo De Pollo: 1 L Pimienta de Sechuán: 1 cdita.

Guarnición de vegetales

Esparragos: 8 Unidades

Cáscara de lima sin parte blanca: 1 Unidad

Tiritas de puerro fritas:

Huevos de codorniz duros: 4 Unidades

Hakusay: 200 g Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Langostinos sellados

Sal: Una pizca Aceite Neutro: 1 cda.
Langostinos: 6 Unidades Vino de arroz: 50 cc

Pimienta de Sechuán: 1 cdita.

Relleno

Langostinos crudos y pelados: 200 g

Pimienta de Sechuán: 1 cdita.

Cilantro: 20 Cantidad necesaria Hongos Shitake: 50 grs.

**Jengibre fresco**: 10 g **Aceite**: 1 cda.

Nira (cebolla de verdeo china): 2 Ramas Ajo: 1 Diente

Sal: Una pizca Cebolla de verdeo: 1 Unidad

**Varios** 

Chips de batata:

Masa de wantan: 16 Discos

# Preparación de la Receta

### Caldo de pollo

- En una olla coloque el caldo junto con el jamón húnan y deje cocinar.
- Añada sal y pimienta de sechuán.
- Reserve caliente para la cocción del wantan.

#### Relleno

- Ralle el jengibre.
- Pele y pique el ajo.
- Pique el cilantro.
- Pique el cebollín.
- Pique la cebolla de verdeo.
- Corte los hongos en tiras finas.
- En una sartén con aceite caliente coloque los *hongos* y la *cebolla*, añada sal y pimienta y cocine levemente.
- En un procesador coloque los *langostinos* y el *cebollín* picado, y los *hongos* y la *cebolla* salteados.
- Añada el jengibre, el cilantro, el ajo y procese.

#### Armado

- Tome la masa de wantan, rellene y cierre humedeciendo los bordes y haciendo un repulgue a gusto.
- Cocine en el caldo de pollo durante 4 o 5 minutos.
- Retire y reserve el caldo.

# Langostinos sellados

- Forme una estrella con los *langostinos*, asegure la forma con palillos de madera y condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite caliente salteé los langostinos.
- Desglase con vino de arroz, deje evaporar el alcohol y apague el fuego.

# Guarnición de vegetales

- Enrolle las hojas de hakuzai y corte en aros.
- Corte los huevos por la mitad.
- Corte las puntas de espárragos de forma pareja.
- Corte la cáscara de lima en tiras muy finas.
- Corte la cebolla de verdeo al bies en láminas muy finas.

## Presentación

- En el centro de un plato coloque los langostinos, previamente retire los palillos.
- Coloque un aro sobre ellos y rellene con las hojas de hakuzai, puerros fritos, los wantan a los costados de los *langostinos*.
- Retire el aro y añada los espárragos y los huevos de codrnices.
- Decore con chips de batata
- Termine con el caldo caliente.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/wantan-pastas-rellenas