

Wantan (pastas rellenas)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fondo o caldo de pollo

Sal: A gusto

Caldo De Pollo: 1 L

Hueso de jamón Húnán o de cerdo: 400 g

Pimienta de Sechuán: 1 cdita.

Guarnición de vegetales

Espárragos: 8 Unidades

Tiritas de puerro fritas:

Hakusay: 200 g

Cáscara de lima sin parte blanca: 1 Unidad

Huevos de codorniz duros: 4 Unidades

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Langostinos sellados

Sal: Una pizca

Langostinos: 6 Unidades

Pimienta de Sechuán: 1 cdita.

Aceite Neutro: 1 cda.

Vino de arroz: 50 cc

Relleno

Langostinos crudos y pelados: 200 g

Cilantro: 20 Cantidad necesaria

Jengibre fresco: 10 g

Nira (cebolla de verdeo china): 2 Ramas

Sal: Una pizca

Pimienta de Sechuán: 1 cdita.

Hongos Shitake: 50 grs.

Aceite: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

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 codrnicos.
- Decore con chips de *batata*
- Termine con el caldo caliente.

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