Won ton de coliflor y trufa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Trufas:
Crema de leche: 2 cdas.
Puré de papas: 1 Tazas
Brotes: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Masa de Wonton: 1 Docena
Coliflor cocido: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl el puré de papas junto con las flores de **coliflor** desmenuzadas, la *crema* de leche, sal y pimienta, mezcle bien y por ultimo incorpore las trufas picadas, mezcle nuevamente.

Armado

- Extienda las tapas de wonton y con la ayuda de una cuchara rellene solo el centro, luego ciérrelas.
- En una sartén con abundante aceite fría los won ton, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sobre una fuente forme un colchón con los brotes y encima acomode los wonton.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/won-ton-de-coliflor-y-trufa