



KAM LU WANTAN

Nivel de dificultad **Principiante**

La fusión que esperabas rápida y fácil. Prepara este Kam Lu Wantán con Wantanes Rellenos y sorprende a quién tú quieras.

1. INGREDIENTES

Wantanes rellenos

- Carne molida de cerdo 250 gramos.
- Jengibre ½ cucharadita.
- Ajo picado ½ cucharadita.
- Cebolla china picada 2 cucharadas.
- Salsa de soya clara 2 cucharadas.
- Fécula de papa (chuño) 1 cucharada.
- Aceite de ajonjolí 1 cucharada.
- Huevo 1 unidad.
- Pimienta
- Sal

Kam lu

- Pollo 120 gramos.
- Pasta de tamarindo 100 gramos.
- Durazno de conserva 100 gramos.
- Champiñones 100 gramos.
- Piña en conserva 50 gramos.
- Aceite de ajonjolí 2 cucharadas.
- Fécula de papa (chuño) 2 cucharadas.
- Azucar blanca 2 cucharadas.
- Kétchup 2 cucharadas.
- Jengibre 1 cucharada.
- Aceite vegetal
- Holantao

2. PREPARACIÓN

KAM LU WANTAN

En un bowl poner 250 g de carne molida de cerdo, ½ cucharadita de jengibre picado finamente, ½ cucharadita de ajo picado, 2 cucharadas de cebolla china picada, 2 cucharadas de salsa de soya clara, 1 cucharada de fécula de papa (chuño), 1 huevo, pimienta y sal al gusto, 1 cucharada de aceite de ajonjolí, integrar y golpear contra el bowl hasta que se forme una masa homogénea.

Colocar masa en una esquina de la pasta del wantán, enrollar y plegar con cuidado, pegar con huevo batido. Freír con abundante aceite a temperatura media. Reservar sobre papel absorbente.

En un bowl agregar 100 g de pasta de tamarindo, cubrir con agua hirviendo y diluir, reservar.

En un wok, agregar 2 cucharadas de aceite vegetal, 1 cucharada de jengibre picado finamente, 2 cucharadas de kétchup, sofreír por 2 minutos. Añadir 2 cucharadas de azúcar blanca, incorporar el tamarindo que, disuelto, un chorro de agua y cocinar hasta romper hervor. Agregar 120 g de pollo en láminas, 100 g de champiñones, holantao al gusto, cocinar a fuego medio por 2 minutos. Agregar 2 cucharadas de aceite de ajonjolí, 100 g de durazno en conserva, almíbar de durazno (opcional), 50 g de piña en conserva, 2 cucharadas de chuño diluido en agua fría, agregar de a pocos hasta conseguir la textura deseada. Reservar.

Servir con arroz blanco o arroz chaufa, agregar pollo, verduras y frutas, bañar con salsa Kam Lu y cebolla china y ajonjolí tostado al gusto.

