

Recetas clase de cocina CHINA

4 de marzo 2011

Rollito de Primavera

Integrantes:

- Carne picada
- Setas chinas picadas
- Zanahorias picadas
- Pasta de Rollitos

Instrucciones de elaboración:

- Mezclar todas las integrantes añadiendo un poco de sal, aceite y salsa de soja.
- Envolver la masa con pasta de rollitos.
- Freírlos en aceite caliente

Pollo con salsa de Coca-Cola

Integrantes:

- 4 muslos del pollo (también se puede usar las alitas, pero no las pechugas)
- Coca-Cola, salsa de soja y aceite

Instrucciones de elaboración:

- Calentar un poco de aceite en la sartén. Si el pollo lleva piel, poner menos aceite. Hacer a la plancha el pollo (a fuego medio), hasta que este medio hecho. Cambiar a fuego alto para sellarlo.
- Echar Coca-Cola en el sartén, hasta que llegue un 1/3 de la altura del pollo. Y luego echar 2 cucharadas de salsa de soja. Se puede añadir una chispa de azúcar también.
- Dejar hervir los muslos. Darle vueltas de vez en cuando.
- Retirar la sartén del fuego cuando la salsa se quede densa, (cuidando que no se queme). Listo para comer.

Bolitas con relleno dulce, reposado con coco

Integrantes:

- Bolitas (Tang-Wan) congeladas.
- Coco rallado, cacahuets tostados y picados (u otros frutos secos como almendras), azúcar.

Instrucciones de elaboración:

- Mezclar el coco rallado, cacahuets picados y azúcar. La cantidad de cada cosa puede variar según el gusto de cada uno. La mezcla debe ser suficiente para rebozar todas las bolitas.
- Echar en una olla una cantidad de agua hasta que cubra tres veces la altura de las bolitas. Poner a hervir.
- Cuando el agua empiece a hervir, echar las bolitas dentro. Mover para que no se peguen entre ellas ni al fondo de la olla.
- Cuando las bolitas floten, remojarlas (asustarlas) en un poco de agua fría, 3 veces.
 - Sacar las bolitas y escurrir. Rebozar la mezcla preparada. Listo para comer.