

## Taller COCINA CHINA 2012

### Fideo con crema de soja

---

Ingredientes (la cantidad muy flexible):

- ✓ Fideos chinos
- ✓ Pepino y zanahoria, cortados a tiras finas
- ✓ Cebollinos y ajos picados
- ✓ Carne picada
- ✓ Crema de soja
- ✓ Crema de cacahuete
- ✓ Caldo de pollo
- ✓ Aceite, sal, salsa de soja y maicena

Instrucciones de elaboración:

1. Hervir los fideos durante aproximadamente 3 minutos. Sacarlos y enfriarlos en agua fría. Dejarlos en un bol.
2. Poner los pepinos y zanahorias encima de los fideos decorándolos.
3. Calentar la sartén con un poco de aceite, freír la carne picada con los ajos y el cebollino picado. Echar la sal, la salsa de soja, la crema de soja, y la crema de cacahuete. Mezclarlos bien y echar el caldo de pollo.
4. Hervir durante unos pocos minutos y echar la maicena disuelta en agua para espesar la salsa hasta que cambie su textura a cremosa.
5. Poner la crema encima de los fideos y estará listo para servir.

### Endivias al vapor

---

Ingredientes (para 2 personas):

- ✓ 200g de endivias
- ✓ Jamón picado
- ✓ Salsa de sésamo, sal, pastilla de caldo pollo y maicena

Instrucciones de elaboración:

1. Cortar las endivias por la mitad (verticalmente) y ponerlas en una bandeja, con la superficie de corte hacia arriba.
2. Poner la bandeja al vapor durante 10 minutos.
3. Sacar el agua que ha soltado las endivias y calentarlo en un sartén. Echarle sal y la pastilla de pollo. Espesarlo con la maicena.
4. Echar la salsa encima de las endivias. Poner un poco de salsa de sésamo para finalizar.

---

## **Postre: Dan Ta (tartaleta de flan)**

---

### Ingredientes (para 10 tartaletas):

- ✓ 10 moldes de hojaldre
- ✓ 200ml de leche
- ✓ 25g de azúcar
- ✓ 25g de nata para cocinar
- ✓ 2 yemas de huevo
- ✓ 25g de leche condensada
- ✓ 20g de harina

### Instrucciones de elaboración:

1. Poner la leche, azúcar, nata y leche condensada en un bol grande y mezclarlos.
2. Meter el bol dentro de una olla con agua caliente hasta que se disuelve el azúcar.
3. Batir las yemas de huevo.
4. Echar la harina dentro del bol y mezclarlos.
5. Echar las yemas en el bol y mezclarlos. Pasar el líquido de la mezcla con un colador.
6. Echar la mezcla dentro de los moldes de hojaldre, dejando un margen (no llenar del todo).
7. Precalentar el horno, hornear las tartaletas durante 25 minutos.