

SOPA DE WANTUM

INGREDIENTES:

Una pechuga de pollo
100 grs. de gambas o camarones
un pedacito de jengibre
sal
pimienta
un paquete de laminas para wantum
una carcasa de pollo
una cebolla
Pimentón
lechuga
dos cebollines
brotes de soja o frijoles germinados

PREPARACIÓN:

Caldo Base: Necesitamos un caldo de pollo base, en una olla con agua hirviendo colocar la cebolla picada en trozos, el pimentón, la carcasa de pollo y cocinar por 20 minutos, corregir sal, colar y reservar.

Wantum: Procesar en una licuadora o picadora la pechuga, sin piel y limpia, las gambas, un diente de ajo y un poco de jengibre rallado, pimienta y sal, esto nos dará una masa homogénea que servirá de relleno a nuestros wantum.

En una hoja para wantum (si no se consigue hay que hacer la masa) mantener húmedas las manos y colocar en el centro una cucharita de relleno, con el dedo mojado humedecer alrededor del relleno y doblar la hoja en triangulo, hacer como pelotitas de bádminton, hacer mas o menos 4 por comensal, una vez terminado poner en una olla el caldo base, calentar y poner los wantum por 10 minutos, dejar reposar y poner tiras de lechuga, brotes de soja y cebollín, se recomienda al servir un chorrito (muy poco) de aceite de ajonjolí.