

Semana Cultural del Año Nuevo Chino 2022 del Instituto Confucio de la Universidad de León

Taller de Cocina China – Jiaozi Empanadilla china

Fecha: 27 de enero, jueves

Hora: 18:00 - 20:00

Materiales e Ingredientes

Para la masa

1. Harina de trigo normal: 280 g
2. Agua tibia: 145 ml
3. Tinta de sepia: 8 g
4. Sal: 1 g
5. Rodillo de madera
6. Básculas de cocina



Para el relleno

1. Langostino crudo pelado y picado: 200 g
2. Panceta de cerdo picada: 200 g
3. Puerro picado: 30 g
4. Zanahoria picada: 50 g
5. Jengibre picado: 10 g
6. Agua tibia: 50 ml
7. Sal: 5 g

8. Pimienta blanca molida(opcional): 1 g
9. Salsa de soja: 15 ml
10. Aceite de oliva: 20 ml



Para la salsa

1. Salsa de soja: 30 ml
2. Vinagre de arroz o de Módena: 30 ml
3. Cebollino picado(opcional): 10 g
4. Aceite de sésamo tostado(opcional): 10 g

Nota:

Con esta receta podemos hacer 40 raviolis chinos. Haremos cada oblea con 10 g de masa y le pondremos otros 15 g de relleno.

Hemos preparado 3 packs de regalos típicos chinos para los participantes que acierten las preguntas sobre cultura china. Esperamos poder contar con su participación en el taller.