

# Taller de cocina China



Fecha y hora: 18/06/26 19:00h

Lugar: La Gota de leche Logroño

Organiza: Infojoven

Imparte: Aarón Langarica

[www.aaronlangarica.es](http://www.aaronlangarica.es)

Instagram: @aaroncocina

## **Wan tun fritos**

### **Ingredientes:**

- 16 láminas de masa wonton
- 200 g de carne de cerdo picada
- 1 cucharada de salsa de ostras
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada pequeña de aceite de sésamo
- Sal y pimienta
- Cebolleta fresca
- Salsa agridulce picante
- Aceite de girasol (para freír)

### **Elaboración:**

Ponemos en un bol la carne de cerdo salpimentada junto con la salsa de ostras, la salsa de soja, el aceite de sésamo y la cebolleta muy picada, mezclamos, tapamos con un film y dejamos reposar en el frigorífico una media hora para que se mezclen bien los sabores.

Pasado el tiempo, cogemos las láminas de wonton y ponemos una cucharadita del relleno en medio. Mojamos un poco los bordes interiores con la yema del dedo y cerramos formando un triángulo.

En una sartén ponemos a calentar aceite de girasol y cuando esté a 170°C freímos los wan tun.

Pasamos a un plato con papel absorbente e inmediatamente después servimos acompañados de salsa agridulce picante.

## **Fideos chinos fritos Chow mein**

### **Ingredientes:**

- Pechuga de pollo
- Noodles de trigo deshidratados
- Brotes de soja
- Pimiento rojo, cebolleta,
- Salsa de soja
- Salsa de ostras
- Aceite de sésamo
- Harina de maíz
- Sal y pimienta

### **Elaboración:**

En un ponemos a macerar el pollo con un poco de harina de maíz, sal, pimienta y salsa de soja, tapamos y metemos en el frigorífico una media hora aproximadamente.

Cocinamos los noodles siguiendo la recomendaciones del fabricante, pasamos a agua fría, escurrimos, añadimos una cucharadita de aceite de sésamo, mezclamos bien para que no se peguen y reservamos.

En una sartén a fuego medio alto, ponemos a calentar aceite de girasol y freímos el pollo, cuando esté dorado, añadimos el pimiento rojo cortado en tiras y salteamos un par de minutos más.

Bajamos el fuego, añadimos los noodles, los brotes de soja, la salsa de soja, la salsa de ostras, mezclamos bien, cocinamos un par de minutos y pasamos directamente a un plato.