



<https://www.mepillasquisando.com>



## WAN TAN



PLATO TÍPICO CHINO

### INGREDIENTES:

- 250 gr. de Harina.
- 1 Huevo.
- 2 Cucharadas soperas de Agua.
- 200 gr. de Carne picada.
- 1 Cebolla.
- 1 Pizca de Pimienta
- 1 Pizca de Sal
- Aceite para freír.

### ELABORACIÓN:

Hacemos una mezcla con la harina, el huevo, la sal y el agua. Amasamos hasta conseguir una masa homogénea. Una vez conseguida dejamos la masa reposar tapada 15 minutos. Ahora estiramos la masa lo más fina posible. Cortamos la masa en cuadrados de 10 centímetros de lado. Para el relleno, mezclamos la carne con la cebolla picada muy finamente, salpimentamos. Colocamos una pequeña porción de relleno en cada cuadrado de masa. Doblamos por la diagonal, humedeciendo los bordes con un poco de agua, presionando firmemente. Freímos en aceite cuidando que no se nos abran. Las pasamos a papel de cocina para que absorba el aceite sobrante y servimos caliente. Podemos acompañar con la salsa que más nos guste, agridulce, soja etc.

<https://www.mepillasquisando.com>