



Crestes xineses

per Ye Lingwei (La Xina)



Ingredients

- col
- carn picada de porc
- ou
- oli
- sal
- farina
- pebre
- salsa de soja

Preparació

1. Renteu la col, piqueu-la, salpebreu-la, esbandiu-la, assequeu-la i reserveu-la.
2. Heu de barrejar la carn amb la ceba verda picada, el gingebre i els condiments. Després heu d'afegir-hi la col.
3. Poseu un ou, aigua i sal a la farina i feu una massa una mica dura i llisa. Deixeu-la mitja hora, després amasseu-la suaument, estireu-ne trossets a pessics i amb el corró feu-ne fines làmines.
4. Emboliqueu el farcit de carn amb les làmines de massa. Bulliu l'aigua i afegiu-hi una mica d'aigua freda. Repetir-ho tres vegades.

Consell

Afegir ou i sal a la massa pot fer que la pell o la làmina que embolica el farcit sigui més llisa i fràgil. Es recomana que sigui tan dura com sigui possible.