

CURSO DE COCINA CHINA – NAVIDAD Y AÑO NUEVO 2012

Empanadillas Chinas (Jiao Zi)

En china se celebra esta fiesta de modo equivalente a como en occidente celebramos la Navidad: la gente se desplaza al hogar familiar, se realizan copiosas comidas de celebración y se hacen regalos entre los amigos. Es una tradición muy extendida por estas fechas es la de cocinar en familia. Las comidas tradicionales chinas son de ejecución muy laboriosa y en las cocinas de las casas se reúnen todos los miembros de la familia, o incluso de varias familias vecinas, para preparar los alimentos. La receta es muy laboriosa y amasar y formar las obleas de las empanadillas requiere mucha pericia. Es un trabajo totalmente artesanal en el que los miembros de una familia se especializan en las diferentes fases del proceso.

El relleno tradicional se hace con carne picada de cerdo. Si se quiere rellenar de otra cosa, ternera y zanahoria, sólo vegetales, gambas y puerros... todo es posible. Los ingredientes del relleno han de ir en crudo.



Ingredientes Para unas 50 empanadillas

Para la masa

- 1/2 kg. de harina especial para jiao zi.
- Agua

Para el relleno

- Verdura picada finísima (por ejemplo 1 col blanca, o una lata de maíz)
- 1/4 de Kg. de carne de cerdo picada
- 1 zanahoria - muy picado
- Salsa de soja y sal

Elaboración

La masa

1. Se amasa la harina poco a poco con agua, hasta que quede una masa lisa y de la consistencia de la masa de pan (alrededor de una hora).
2. Se realizan rulos con la masa, de unos 5 cm de diámetro.
3. Se corta cada rulo en rodajas de un dedo de ancho.
4. Cada rodaja, se trabaja, primero en forma de bolita y luego se aplasta con un rodillo para formar las obleas redondas, intentando que queden más finas por los bordes que por el centro.
5. Salen unas 100 obleas con 1/2 kg de harina. Se puede dejar sin hacer lo que sobre de masa y congelar.

El relleno y la formación de las empanadillas

1. Se mezclan todos los ingredientes del relleno y se sazona con soja y sal. Se deja un poco subido de sal, luego al cocerse las empanadillas, pierden sabor.
2. Se rellena cada oblea con una cucharadita de relleno y se sellan muy bien por los bordes, intentando hacer unos elegantes pliegues.
3. En una cazuela grande se pone agua a hervir. Cuando esté hirviendo, se van echando empanadillas (unas 6 – 8 cada vez).
4. Cuando vuelve a hervir el agua, se interrumpe la cocción con un vaso de agua fría. Se repite la operación hasta dos veces más.
5. Cuando el agua ha hervido ya tres veces y las empanadillas suben a la superficie, se sacan con una espumadera.
6. Se sirven calientes y se comen solas o mojadas en soja, vinagre o una salsa picante. Al gusto.

Con la colaboración de A.C. Amigos de China
info@amigosdechina.es