

Masa wonton clásica



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/masa-wonton-clasica>

Preparación

Poner en un cuenco la harina, hacer un hueco en forma de volcán y agrega el agua y la sal.

Empezar a mezclar con una espátula y cuando los ingredientes estén 'unidos', verterlo sobre la superficie de trabajo.

Trabajar la masa hasta obtener una textura fina y homogénea, en 5 o 10 minutos la masa estará lista. Dejarla reposar unos 20 minutos cubierta con un paño húmedo. Pasado este tiempo, hacer un cilindro con la masa y córtalo en discos de aproximadamente un centímetro de grosor, depende del diámetro del cilindro y del tipo de corte que quiera darle a la pasta wonton. Espolvorear la mesa de trabajo con maizena y enharinar también el rodillo. Estirar la masa hasta que esté bien fina, casi transparente, dándole la vuelta para que la masa esté cubierta por una fina capa de harina de maíz. Para darle la forma perfecta, cortar la masa con un cortapastas, redondo o cuadrado, pero antes de practicar el corte dejar que la masa se relaje, es cuestión de segundos, dándole la vuelta de nuevo verá que se encoje un poco y después ya conserva su forma, está relajada.

Ingredientes

- ✓ 200 gramo/s Harina
- ✓ 100 ml. Agua tibia
- ✓ 1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ Fcula de maíz cantidad necesaria

Categorías

China, Recetas de Ayuda, Masas



Tip para la receta

Es muy importante que la pasta wonton esté enharinada para que las láminas no se peguen entre ellas. Los recortes de masa puede volver a trabajarlos, aunque también puede freírlos en aceite bien caliente y espolvorearlos con alguna especia para servirlos como un 'cracker' para picar.

