

饺子

1. Coloca la harina en un recipiente, agrega agua fría para amasar la masa hasta que esté bien integrado y amasa repetidamente.
2. Una vez que la masa esté lista, estírala y córtala con un cuchillo en cuadrados del tamaño de la mitad de un huevo.
3. Utilizan un rodillo para extender la masa en forma redonda. El borde exterior de la masa debe ser delgado que el centro.
4. Prepara el relleno con col de China y carne de cerdo, adaptándolo a tu gusto.
5. Coloca una pequeña cantidad de relleno en la masa, luego une los dos lados de la masa y forma la empanadillas.
6. Coloca las empanadillas en la olla y cocínalas hasta que estén listas.



- la masa de 
- Harina de trigo = 500 g
- agua
- para el relleno
 - carne de cerdo = 300 g
 - repollo chino = 300 g
 - cebolla verde
 - vino de arroz = 1 
 - salsa de soja = 2
 - salsa de ostras = 1
 - sal
 - pimienta
- ★ una moneda →

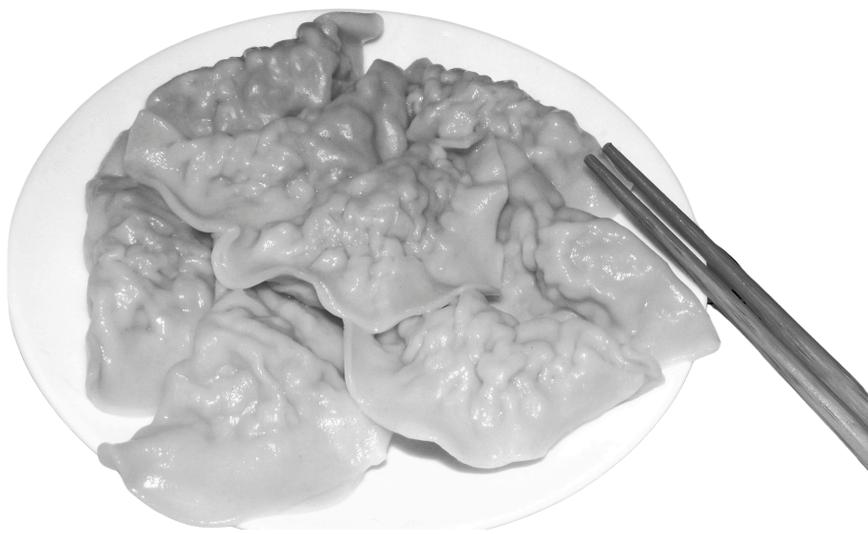


Es una pequeña tradición interesante en China poner monedas en empanadillas durante el Año Nuevo chino. Durante el Festival de Primavera, si pones una moneda en una empanadilla, quien la coma simboliza buena suerte en el nuevo año. Esta es una bendición para todos para el Año Nuevo.

Las personas que comen "empanadillas con monedas" tendrán mejor suerte financiera y una vida más tranquila.







"En una de las empanadillas aquí, he enterrado la huella del tiempo de alguien, esperando que el futuro tú la descubra."