

Creador: Babanzo



Inter Rabbit

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

El relleno puede cambiarse, eso sí, no sustituir nunca las natillas ni la salsa de soja.

Descripción:

Es un tipo de comida rápida muy común en Tailandia (de Tokyo solamente tiene el nombre). Se vende en muchos puestos callejeros. Sorprende que las natillas formen parte del relleno, pero lo sorprendente es luego su aporte al total del bocado. Se suele usar unas natillas tailandesas que tienen mucha elaboración, por eso pongo natillas normales, las de allí son como mas espesas y consistentes.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 huevos
- 2 tazas de harina de trigo
- 1/2 taza de azúcar
- 3/4 taza de agua
- 1 cucharadita de bicarbonato
- Relleno:
- Salchicha
- Cacahuets picados
- Natillas
- Salsa de soja
- Pimienta blanca

Preparación:

Paso 1

Khanom Tokyo en un puesto callejero en Tailandia.

Paso 2

Mezclar el bicarbonato con el agua.

Paso 3

Añadir los huevos y el azúcar. Batir bien hasta disolver el azúcar.

Paso 4

Agregar la harina y mezclar bien hasta que se disuelva.

Paso 5

Dejar media hora en reposo.

Paso 6

Calentar una sartén y engrasarla con papel untado de aceite de girasol.

Paso 7

Verter una cucharada de masa y extender con la cuchara haciendo círculos.

Paso 8

Poner la salchicha en la masa y dejar cocinar.

Paso 9

Un par de minutos antes de que se haga, añadir una cucharadita de natillas, cacahuets molido, unas gotas de salsa de soja y un toque de pimienta blanca molida.

Paso 10

Enrollar y servir caliente