

Creador: Babanzo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Se pueden hacer dulces, añadiendo azúcar al principio. Y se pueden colorear.

Descripción:

El garaetteok es un tipo de pastel de arroz coreano con forma de cilindro largo blanco. Se hace golpeando harina de arroz al vapor. Se emplea en varias recetas coreanas, como tteokbokki (aperitivo picante) o tteok sanjeok (brocheta de pastel de arroz).

Ingredientes para 4 personas :

- 220 gr. de harina de arroz
- 175 ml. de agua caliente
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aceite de sésamo o girasol

Preparación:

Paso 1

Mezclar la harina, la sal y el agua hirviendo en un bol.

Paso 2

Cubrir con film dejando un hueco para que salga el vapor y meter al microondas 2 minutos.

Paso 3

Mezclar la masa con una cuchara de madera.

Paso 4

Volver a tapar como antes y de nuevo al microondas otros 2 minutos.

Paso 5

Pintar con aceite la mesa de trabajo. Poner la masa de arroz sobre la mesa y amasar un poco.

Paso 6

Extender un poco la masa y golpearla con la mano del mortero durante 5 minutos. (Esto se hace para sacar

todo el almidón posible del arroz).

Paso 7

Cortar en 8 piezas iguales, entonces rodar cada pieza hasta hacer cilindros de 10 cm. aproximadamente.

Paso 8

Cortarlos por la mitad.

Paso 9

Engrasar las manos con aceite y untar los cilindros para que no se peguen entre ellos.

Paso 10

Se pueden añadir a sopas tal cual están o cortarlos en rodajas y añadirlos a ensaladas. Si se hacen dulces se pueden pasar por la plancha y luego bañarlos con un sirope o un jarabe.