

# **WONTONS DE ESPINACAS, PIÑONES Y TOMATE SECO**



### Receta

## **Ingredientes**

- 200g de harina común
- Harina de maíz
- Salsa tamari
- Sésamo
- Cilantro fresco
- 3a de sal

#### Para el relleno:

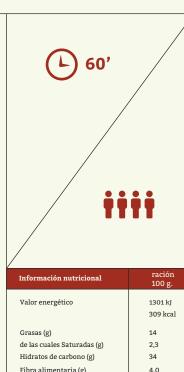
- 150g de espinacas congeladas
- 50g tomate seco deshidratado Trevijano
- •100g de cebolla picada
- 80g de piñones
- 10g de jengibre
- 2 cdas de aceite de oliva virgen extra



**Tomate** Deshidratado

## **Preparación**

- **1 –** En un bol, hacemos un volcán con la harina y en el centro añadimos 100ml de agua tibia y la sal. Mezclamos bien y lo amasamos unos minutos hasta tener una textura fina, cubrimos con un paño y lo dejamos reposar 30
- **2 –** Cocemos las espinacas en agua hirviendo 3 minutos, las escurrimos y picamos bien. Mientras tanto, hidratamos los tomates en agua caliente en un bol durante 20.
- 3 Pochamos la cebollas picada en una sartén 10 minutos con aceite de oliva. Añadimos el jengibre rallado, el tomate picado, las espinacas y los piñones.
- **4 –** Cortamos la masa de los wontons en porciones de 1cm de grosor. Añadimos la harina de maíz a la mesa y estiramos las porciones con un rodillo hasta hacerlas muy finas. Cortamos y damos forma redonda o cuadrada.
- **5 –** Ponemos en cada cuadradito de masa una bolita de relleno, la doblamos por la mitad y cerramos bien. Pintamos o rocíamos con un poco de aceite de oliva e introducir en el Air Fryer durante 6 minutos a 170ºC.
- 6 Retiramos y servimos con un poco de salsa de tamari, cilantro fresco y sésamo. ¡A disfrutar!



Proteínas (g)

Sal (g)

4.0