

¿Como se hacen los fideos chinos estirados a mano?

Escrito por tucapital.es - 20/11/2009 08:16

La técnica tradicional de hacer fideos chinos estirados a mano se denomina “la miàn” y se hace a base de una masa muy flexible hecho de harina y trigo y estirados a mano hasta conseguir los gruesos tallarines. Uno se queda perplejo viendo cómo a un experto hacen estos “tallarines”.

Vea el video en:

-

<http://www.preguntasfrecuentes.net/2009/11/06/%c2%bfcomo-se-hacen-los-fideos-chinos-estirados-a-mano/>

Salu2.

=====