

GYOZAS DE CARNE

INGREDIENTES

500 gr carne picada
(mezcla de temera y cerdo)
1 cebolleta
1 trozo de jengibre
2 dientes ajo
1 dl salsa de soja
1 cs aceite de sésamo
1 cs maicena
Sal
Azúcar
Pimienta negra
Obleas de gyoza



ELEBORACIÓN

En un bol, mezclamos la carne picada, la cebolleta cortada muy fina, el jengibre y el ajo picado. Añadimos también, los elementos de aliño. Por último, incorporamos la maicena para ligar todo. Dejamos reposar unos minutos.

Procederemos a rellenar las gyozas humedeciendo un poco los bordes de la masa. Para realizar esto cogemos la masa de la gyoza con una mano, colocamos en el centro una pequeña cucharada de relleno, humedecemos un poco los bordes y procedemos a cerrarlo dando pequeños pliegues a la masa. Una vez cerrada, la colocamos en la vaporera sobre papel sulfurizado,

Coceremos durante unos minutos al vapor (5-6), podemos hacerlas también salteadas en una sartén o fritas (o en el horno). Serviremos acompañadas de un poco de salsa de soja y aceite de sésamo.



SOJA



GRANOS
DESÉSAMO



CONTIENE
GLUTEN