

GYOZAS DE CARNE

INGREDIENTES (relleno para 20 uds)

- 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



ELABORACIÓN

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.

CONTIENE
GLUTENGRANOS
DE SÉSAMO

SOJA



veranstal