



GYOZAS

Ingredientes:

- 75 g de col china patata
- 225 g de carne de cerdo picada
- un manojo de ajos tiernos (reserva uno para la salsa)
- 1 diente de ajo
- un trozo de jengibre (del tamaño de un ajo)
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 1 cucharada de mirin
- 1 paquete de obleas para gyozas
- sal
- pimienta

Elaboración:

1. Pica la col bien fina, colócala en un bol y añade una pizca de sal. Deja reposar 10 minutos.
2. Una vez reposada, escúrrela apretando con las manos para que suelte toda el agua. Hazlo por tandas.
3. Ralla el ajo y el trozo de jengibre.
4. Mezcla la col con la carne picada, el ajo y el jengibre rallados y los ajos tiernos picados finos.
5. Aliña con la salsa de soja, el aceite de sésamo, el mirin y un poco de pimienta. Deja reposar 15 minutos en la nevera.



6. Coloca una oblea de gyoza en la palma de la mano y pon una cucharadita del relleno. Ten a mano un cuenquito con agua moja el dedo y humedece el borde de la oblea.
7. Dobra por la mitad y haz dobleces de derecha a izquierda hasta llegar al final. Aprieta bien para unir y moja un poco más si es necesario.
8. Repite la operación con todas las gyozas.
9. Puedes cocinar las gyozas directamente al vapor durante 10 minutos o pasar primero por la plancha con un poco de aceite de sésamo y luego al vapor 7-8 minutos.