



# GYOZA

*Marina Guerra*

## INGREDIENTS

100 MINUTES 4 SERVINGS

### Masa:

200 gr. de harina de trigo.

100 gr. de agua caliente.

1 gr. de sal.

50 gr. de Maizena.

### Relleno:

50 gr. de cebolleta.

10 gr. de ajo.

10 gr. de jengibre.

120 gr. de col.

200 gr. de carne picada de cerdo.

50 gr. de mirin.

10 gr. de aceite de sésamo.

10 gr. de salsa de soja.

20 gr. de sake.

## TAGS

#gyozas



1

Tamizar la harina.



2

Diluir la sal en el agua previamente calentada.



3

Incorporar el agua en la harina. Mezclar. Amasar la mezcla.





4

Filmar la bola de masa y dejarla reposar 30 minutos.



5

Preparar todos los ingredientes del relleno.



6

Cortar las verduras a brunoise y rallar el jengibre.



7

Sofreír las verduras y la carne.



8

Añadir el mirin, la salsa de soja y el sake. Reducir. Reservar y enfriar.



9

Cortar la masa en 2 y hacer 2 rollos.





10

Cortar los rollos en pequeñas porciones. Filmar para que no se seque la masa.



11

Espolvorear Maizena en la zona de trabajo. Chafar las porciones y estirarlas en forma de círculos. Cortar la masa con un cortapastas circular.



12

Colocar el relleno en medio de las obleas. Humedecer el borde de las obleas con agua. Cerrar las gyozas haciendo pliegues en el borde.



13

Poner aceite de sésamo en la sartén y dorar la base de las gyozas. Añadir agua en la sartén y tajarla durante 3' para que se hagan las gyozas al vapor.



14

