



Gyoza

Ingredientes:

- 1/3 de taza de col hervida.
- 2 cucharas de cebolleta.
- 250 g. de carne de cerdo picada.
- 1 cucharilla de aceite de sésamo.
- 1 cucharilla de azúcar.
- 2 cucharas de salsa de soja.
- 1/2 cucharilla de sal.
- 1 cucharilla de beni shoga (jengibre fresco rallado).
- Masa para gyoza (unas 20 envolturas).
- 1 cuchara de aceite de oliva.

Elaboración:

- Picar muy pequeñito y combinar todos los ingredientes (menos el aceite de oliva) con las manos.
- Colocar una cucharadita de relleno en una envoltura de gyoza y mojar con agua a lo largo del borde de la envoltura con los dedos.
- Hacer un semicírculo, juntando el lado delantero de la envoltura y sellándolo con pliegues delicados.
- Poner el aceite de oliva en una sartén y calentarlo. Poner los gyoza en la sartén y freír hasta que queden marrón-dorados.
- Aflojar el fuego. Añadir el agua de 1/4 de taza en la sartén. Cubrir y dejar que se cocinen al vapor a fuego lento. Servir acompañados con salsa de soja.