

Receta de Gyozas Japonesas

Ingredientes

- 1 paquete de obleas para gyozas
- 200 g de carne de cerdo picada
- 1/4 de col china (repollo)
- 2 dientes de ajo, picados finamente
- 1 cucharada de jengibre fresco, rallado
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- Sal y pimienta blanca



Proceso de elaboración

1. Pica la col muy fina, ponle sal y déjala sudar 15 minutos. Escúrrela bien para quitar el exceso de agua.
2. En un bol, mezcla la carne picada, la col, el ajo, el jengibre, la salsa de soja y el aceite de sésamo. Salpimienta al gusto.
3. Coloca una cucharadita del relleno en el centro de una oblea de gyoza.
4. Humedece el borde de la oblea con agua, dóblala por la mitad y sella los bordes haciendo pequeños pliegues.
5. En una sartén con un poco de aceite, dora la base de las gyozas a fuego medio-alto.
6. Cuando la base esté dorada, añade un chorrito de agua (unos 60 ml) a la sartén y tápala inmediatamente.
7. Cocina al vapor durante 3-4 minutos o hasta que el agua se evapore y las gyozas estén cocidas.
8. Sírvelas calientes con salsa de soja mezclada con un poco de vinagre de arroz.