

Gyoza



Ingredientes:

- 24 láminas de masa para wonton gyoza
- Aceite vegetal, para freír

Para el relleno:

- 100 g de col blanca en tiras finas
- 2 cebolletas picadas
- 175 g de carne de cerdo picada
- 1 trozo de jengibre fresco de 1 cm, en tiras finas
- 2 dientes de ajo majados
- 1 cucharada de salsa de soja japonesa
- 2 cucharaditas de mirin
- 1 pizca de pimienta blanca
- Sal

Para la salsa de soja:

- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de salsa de soja japonesa
- 1 chorrito de agua

Preparación:

Para hacer el relleno, mezcle en un cuenco todos los ingredientes y sáelo al gusto.

Coloque 1 lámina de wonton plana sobre la palma de la mano con el relleno en el centro. Pinte los bordes con un poco de agua, dóblelos para juntarlos en el medio y presiónelos para

Gyoza

sellarlos. Pinte los extremos curvados con un poco más de agua y haga unos pequeños pliegues en la juntura. Repita el proceso con el resto de las láminas de masa y de relleno, hasta obtener 24 gyozas.

Caliente un poco de aceite en una sartén con tapa y ponga las empanadillas que quepan, dejando un poco de espacio entre ellas. Fríalas 2 minutos o hasta que estén doradas por la parte inferior.

Añada 3 mm agua, tape la sartén y deje cocer las empanadillas a fuego suave unos 6 minutos o hasta que estén cocidas y transparentes. Destape la sartén y suba el fuego para que se consuma el agua. Retire las gyozas de la sartén y resérvelas calientes mientras prepara las demás.

Mezcle en un bol los ingredientes de la salsa y sívala con las gyoza.