Gyosa ibérica



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Salsa de soja: Cantidad necesaria
Aceite de Sésamo: Cantidad necesaria
Jengibre fresco: 1 cda
Masa de Gyotsa: 24 Discos
Cebolla china picada: 1 cda
Carne De Cerdo Picada: 100 g
Chile rojo: 1 Unidad

Para la salsa:

Pimentón picante: 1/2 cdita.
Pimentón dulce: 1 cdita.
Ajo: 1 Diente
Ñora: 2 Unidades
Yema de huevo: 1 Unidad
Miel: 1 cda

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos el relleno

Para ello

- Picamos en *brunoise* la *cebolla*, el *jengibre* y el *chile*.
- Luego, mezclamos en un bowl la carne de *cerdo* picada, la *cebolla*, el *jengibre*, el *chile*, la salsa de soja y unas gotas de aceite de *sésamo*
- Ahora vamos a formar las empanaditas o gyotsa

Para ello

- Tomamos un disco y con las yemas de los dedos mojamos con agua los bordes del disco, rellenamos cada uno de ellos con un poco de esta mezcla y cerramos formando unas empanaditas.
- En una sartén, con un poco de aceite de oliva y aceite de *sésamo* doramos cada gyosa
- Luego, agregamos a la sartén un chorrito de agua y tapamos para que se terminen de cocinar con el vapor

Para la salsa

- En una batidora, añadimos las ñoras hidratadas, un diente de *ajo*, la cucharada de miel, el *pimentón* dulce y picante y trituramos
- Cuando tengamos una pasta, añadimos la yema de *huevo*, un chorrito de *vinagre* y otro de aceite
- Salamos y reservamos

Para el emplatado

- Armamos una base con la salsa en un plato hondo
- Por encima ponemos las gyotsas y decoramos con unos aros de la parte verde de la *cebolla china*.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gyosa-iberica