

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 chorrillo 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 chorrillo 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>