Gyotsas Vegetales



Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen: c/n
Cebolla de verdeo: 1 Manojo
Discos de masa gyotsas: 24 Unidades
Mantequilla: 20 grs
Nueces: 1 Puñado
Sakura mix: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Tirabeques: 1 Puñado
Batata cocida: 1 Unidad
Ciboulette: c/n
Vinagre de vino: 100 cc
Mermelada de ciruelas: 60 grs
Cebolla Morada: 1 Unidad
Sal en escamas: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Hacer un puré con la *batata* y añadir *cebolla* de verdeo picada muy fina, tirabeques crudos cortados en juliana, nueces trituradas, *ciboulette* picado y salpimentar a gusto.
- Terminar con la *mantequilla* y rectificar sabores.
- Rellenar las gyotsas con esta mezcla y *dorar* en una sartén con un poco de aceite y un chorrito de agua.
- Hacer una ensalada de sakura mix con la *cebolla* morada y hacer una salsa con la mermelada de ciruelas, el *vinagre* de vino, la sal y la pimienta.
- En un plato poner un poco de la salsa, las gyotsas y la ensalada.
- Terminar con aceite extra y sal en escamas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gyotsas-vegetales