# Gyoza con salsa de soja y verdeo



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Masa

**Agua**: 200 cc
**Harina 0000**: 550 grs.
**Grasa de Cerdo**: 50 grs.

### Relleno

**Carne picada de cerdo**: 150 g
**Carne picada de ternera**: 150 g
**Acusay**: 80 g
**Ajo**: 20 g
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Nira (cebollin Japones)**: 20 g
**Jengibre**: 10 g

### Salsa

**Vinagre de Alcohol**: 50 cc
**Cebolla de verdeo**: 50 grs.
**Salsa de soja**: 50 cc
**Ají no moto**: 15 g

### Varios

**Aceite Neutro**: 5 cdas.

## Preparación de la Receta

### Masa

- Coloque el agua en una olla y lleve a fuego, una vez que rompa hervor incorpore la grasa, mezcle hasta disolverla, una vez disuelta retire del fuego y agregue la *harina* de una sola vez, mezcle
- Coloque la masa sobre la mesada y con la ayuda de un cornet una los ingredientes, luego amase hasta lograr una masa uniforme.
- Deje descansar envuelta en papel film por 24 horas en la heladera.

## Relleno

- Coloque en un bowl ambas carnes picadas junto con el *ajo*, el *jengibre*, la nira y el acusay, todos previamente cortados en *brunoise*, sazone con sal y pimienta, mezcle bien y reserve.

## Salsa

- Coloque en un bowl la salsa de soja junto con el *vinagre* de alcohol, mezcle y agregue el *ají* no moto y la *cebolla* de verdeo previamente cortada en *brunoise*, mezcle bien.

## Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo, retire la masa de la heladera.
- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa del centro hacia delante y desde el centro hacia atrás, logrando un espesor de 3mm.
- Una vez estirada la masa corte en círculos de 10 o 12cm de diámetro aproximadamente.
- Forme con el relleno pequeñas bolitas.
- Tome uno de los círculos de masa y acomode en el centro una bolita del relleno, una dos extremos en el centro, luego realice pliegues parejos, primero hacia un lateral y luego hacia el otro
- En una sartén antiadherente caliente con aceite neutro acomode los gyoza por el lado de la base, una vez que la base comience a dorarse cubra los gyoza con agua hirviendo hasta la mitad, tape la sartén y una vez que pasaron entre 5 a 6 minutos destape y deje que se evapore el líquido.

## Presentación

- Sirva en un recipiente pequeño la salsa.
- Coloque en el centro de un plato el recipiente con salsa y alrededor acomode las gyozas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/gyoza-con-salsa-de-soja-y-verdeo**