

Gyoza de Cerdo y Carne de Res

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Ajo rallado: 1/2 cdita

Carne de cerdo: 200 grs

Cebolla de verdeo (parte verde): 50 grs

Pimienta: c/n

Tapa de gyozas: 8 Unidades

Akusai: 6 Hojas

Carne vacuna: 200 grs

Jengibre rallado: 1/2 cdita

Sal: c/n

Salsa

Salsa de soja: 200 cc

Ajo rallado: 1/2 cdita

Mirin: 25 cc

Jengibre rallado: 1 cdita

Sake: 25 cc

Ají picante picado: 5 grs

Ciboulette picada: 10 grs

Vinagre de Arroz: 100 cc

Aceite de Sésamo: 25 cc

Preparación de la Receta

- Cortar las pencas y hojas de akusai en pequeños cubos y colocar en un bol.
- Salar abundantemente, dejar reposar 1 minutos, mezclar y escurrir bien, reservar.
- En un bowl colocamos la carne vacuna y porcina picada, el akuzai bien escurrido libre de agua, el *jengibre* rallado, *ajo* rallado, *cebolla* de verdeo picada y mezclar con las manos
- Reservar.
- Tomar un disco de masa de gyoza, pincelar con agua los bordes y agregar en el centro una porción del relleno.
- Unir los bordes formando una medialuna y haciendo 2 dobleses de cada lado.
- Repetir la operación con las demás tapas de gyoza.
- La cocción se desarrolla en dos pasos.
- Primero al vapor en vaporera de bambú con un lienzo húmedo en su interior sobre un wok con agua (7 a 8 minutos).

- Una vez cocidas al vapor, sellar una de sus caras en una sartén con aceite caliente.
- Colocamos aceite neutro en una sartén y pondremos las gyoza hasta que estén doradas.
- Servir con un bol de salsa.

Salsa

- Colocar en un bol salsa de soja, *vinagre de arroz* , *jengibre* y *ajo*.
- Agregar aceite de sésamo, *mirin*, *sake*, *ciboulette* y *ají* picante.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gyoza-de-cerdo-y-vaca>