

Gyoza

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua: 200 cc

Harina 0000: 550 grs.

Grasa de Cerdo: 50 grs.

Relleno

Jengibre Picado: 10 g

Aceite de Sésamo: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Akusay: 1/2 Planta

Carne De Cerdo Picada: 200 g

Ajo: 20 g

Salsa

Salsa de soja: 150 cc

Aceite de Chile: 10 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en una olla el agua junto con la grasa y lleve a fuego hasta que se funda.
- Agregue luego la *harina* y mezclar hasta incorporar por completo, luego amase.
- Cubra con papel film y deje descansar en la heladera durante 1 hora.
- Estire la masa por la maquina hasta obtener un grosor de 2mm de espesor
- Corte luego círculos de 7cm de diámetro
- Cubra con film y reserve.

Relleno

- Mezcle en un recipiente la carne de *cerdo* picada junto con el *ajo* en *brunoise*, el *jengibre* picado y el *akusay* picado, condimente con sal, pimienta y aceite de *sésamo*, mezcle con las manos.
- Arme bolitas de 2cm de diámetro, colóquelas en una placa y cubra con papel film
- Reserve en la heladera hasta que estén firmes.

Salsa

- Mezcle la salsa de soja con el aceite de *chile*.

Armado

- Tome uno de los círculos de masa y coloque en el centro una bolita del relleno, una las solapas quedando en forma de media luna.
- En una sartén con aceite neutro cocine los ravioles hasta que estén levemente dorados, luego cubra con agua y tape la sartén hasta que se evapore el líquido y nuevamente estén crocantes.

Presentación

- Sirva los ravioles y acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gyoza>