Gyozas (Empanaditas cocidas al vapor)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 300 grs.
Agua hirviendo: 200 cc

Relleno

Morrón colorado: 1/4 Unidad
Salsa de soja: 1 cda.
Aceite de Sésamo: 1/2 cda.
Langostinos: 3 Unidades
Lomito de cerdo: 1 Unidad
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Jengibre: 1 cdita.

Salsa

Togarashi (chili seco molido): A gusto
Vino dulce: 50 cc
Cebolla de verdeo: 1/2 Unidad
Aceite de Sésamo: 1/2 cdita.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Repollo: A gusto
Aceite de Sésamo: A gusto
Perejil Crespo: A gusto
Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle con un tenedor el *harina* con el agua hirviendo.
- Deje reposar 5 minutos y agregue el agua fría.
- Amase durante 10 minutos hasta formar una masa homogéna.
- Estire y corte con cortapasta en círculos de aproximadamente 10 cm de diámetro.

Relleno

- Pele los *langostinos*, elimine las cabezas, colas y la vena del *lomo*.
- Corte el *cerdo* en cubos.
- Pique el *ajo*.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo y el *morrón*.
- Procese los *langostinos* y el *cerdo* junto con el *ajo*, el *jengibre*, el aceite de *sésamo*, la salsa se soja y la sal
- Lleve a un bowl y agregue la *cebolla* y el *morrón*, mezcle bien hasta incorporar bien al relleno.

Armado

- Mezcle *harina* y agua para unir los bordes de las empanadas.
- En cada disco ponga una porción del relleno.
- Pincele los bordes de los discos de masa con la preparación anterior
- Cierre formado una especie de bolado, solo en una de las caras de la empanada dejando la opuesta lisa.
- Cubra en su totalidad el fondo de la vaporiera con hojas de *repollo*
- Cocine allí las empanadas.
- En una sartén de teflón caliente unas gotas de acetie de *sésamo*, retire el exceso y pase allí las empanaditas ya cocidas para dorarlas apenas.

Salsa

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En un bowl mezcle la salsa de soja, el vino, el aceite de *sésamo* el togarashi y la *cebolla* verdeo.

Presentación

- Sirva en una vaporiera pequeña tapizada con hojas de *perejil*, acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gyozas-empanaditas-cocidas-al-vapor