

Gyozas vegetarianas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Harina: 3 Tazas

Agua fría: 5 cdas.

Agua hirviendo: 2 Tazas

Relleno

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Salsa de soja: 1 cda.

Chile: 1/2 Unidad

Azucar: 2 cdas.

Jengibre: 1 cm

Aceite: 2 cdas.

Hongos shiitake: 50 g

Hakusay: 50 g

Aceite de Sésamo: 1 cda.

Zapallo japonés: 1/4 Unidad

BATATA: 1 Unidad

Salsa

Azucar rubia: 2 cdas.

Chile Verde: 1/2 Unidad

Chile rojo: 1/2 Unidad

Aceite de Sésamo: 2 Gotas

Salsa De Pescado: 4 Gotas

Agua: 1 Taza

Vinagre: 4 cdas.

Echalotes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle la *harina* con el agua caliente y deje reposar 10 minutos.

- Agregue el agua fría y amase durante 5 minutos.
- Estire sobre la mesada enharinada hasta formar una lámina de 3 mm de espesor.
- Corte con un cortapastas de 7 cm de diámetro.

Relleno

- Pele y ralle la *batata* y el *zapallo*.
- Corte el *hakusay* en fina juliana.
- Pique finamente los *hongos*, la *cebolla* de verdeo, el *ajo*, el *chile* y el *jengibre*.
- En un bowl combine la *batata*, el *zapallo*, el *hakusay*, los *hongos*, la *cebolla* de verdeo, el *ajo*, el *jengibre*, el *chile*, el aceite de *sésamo*, la salsa de soja y el azúcar.

Armado

- Tome un disco de masa y disponga en el centro un porción pequeña de relleno escurrido.
- Cierre sellando los bordes y formando dobleces en la masa.
- Repita este proceso hasta completar los discos de masa.
- En el wok caliente con aceite dore las gyozas.
- Vierta agua hasta la mitad del wok, tape y deje cocinar durante 5 minutos aproximadamente.
- Deje reposar unos minutos antes de servir.

Salsa

- Pique finamente la *échalote* y los *chiles*.
- En un bowl combine la *échalote*, los *chiles*, el azúcar, la salsa de pescado, el *vinagre*, el agua y el aceite de *sésamo*.
- Sirva en un salsero.

Presentación

- Sirva las gyozas en una fuente y acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gyozas-vegetarianas>