

Gyozas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Salsa de soja: 30 cc

Mezclum de Hojas Verdes: 200 g

Aceite de Sésamo: 5 cc

Cebollín japonés: 5 g

Vinagre de Arroz: 30 cc

Masa

Aceite Neutro: 15 cc

Agua: 250 cc

Harina 0000: 500 g

Sal: Una pizca

Relleno I

Carne vacuna: 200 g

Ajinomoto: Una pizca

Jengibre fresco: 10 g

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Carne de cerdo: 200 g

Hakusay: 500 g

Cebollín japonés: 100 g

Ajo: 5 g

Relleno II

Aceite Neutro: 15 cc

Ajinomoto: Una pizca

Hongos gírgola: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 50 grs.

Langostinos: 200 g

Hongos shiitake: 100 g

Jengibre fresco: 10 g

Cebollín japonés: 50 g

Ajo: 5 g

Salsa

Salsa de soja japonesa: 100 cc

Cebollín japonés: 50 g

Ajo: 10 g

Sake: 10 cc

Jengibre fresco: 30 g

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Vinagre de Arroz: 100 cc

Aceite de Sésamo: 10 cc

Preparación de la Receta

Relleno I

- Pique el *hakusay*, espolvoree con sal, deje reposar durante 10 minutos y luego escurra muy bien el líquido liberado.
- Pique la carne de *cerdo* y la *vacuna*.
- Pele y ralle el *ajo* y el *jengibre*.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo y el *cebollín*.
- En un bowl combine las carnes, el *hakusay* bien escurrido, el *jengibre* rallado, el *ajo*, la *cebolla* de verdeo, el *cebollín*, *ajinomoto*, sal y pimienta

Relleno II

- Pele los *langostinos*, retire la cabeza, las patas, la cola y la vena del *lomo* y pique finamente.
- Pele y ralle el *jengibre* y el *ajo*.
- Pique finamente los *hongos*, la *cebolla* de verdeo y el *cebollín*.
- En una sartén caliente con saltee los *hongos* picados durante unos segundos con una pizca de sal y pimienta.
- En un bowl combine los *hongos* salteados, los *langostinos* picados, la *cebolla* de verdeo, *ajo*, *cebollín*, *jengibre*, sal, pimienta y *ajinomoto*.
- Deje bajar la temperatura antes de utilizar.

Masa

- En un bowl coloque el agua caliente, sal, aceite y *harina*
- Comience a amasar hasta obtener una masa bien lisa libre de aire
- Cubra con un film y deje reposar durante 3 horas.
- Estire hasta obtener una lámina muy fina y corte discos de 8 a 10 cm de diámetro

Armado

- Moje los bordes de los discos de masa con agua fría.
- En el centro coloque un poco de relleno y cierre sellando los bordes formando pliegues.
- En la base de la vaporiera disponga un lienzo y sobre éste acomode las gyozas separadas entre sí y cocine durante 7 a 8 minutos.
- En una sartén caliente con aceite dore solo una cara de las gyozas.

Salsa

- Pele y ralle el *ajo* y el *jengibre*.
- Pique el *cebollín* y la *cebolla* de verdeo.
- En un bowl combine la salsa de soja, el *vinagre* de arroz, el *jengibre*, el *ajo*, aceite de *sésamo* y *sake*.
- Finalmente incorpore la *cebolla* de verdeo y el *cebollín* picado.

Guarnición

- En un bowl combine la salsa de soja, el *vinagre*, el aceite y el *cebollín* picado.
- Aderece las hojas verdes.

Presentación

- En el costado de un plato arme un bouquet de hojas verdes y alrededor distribuya las gyozas y rocíe con un poco de salsa.
- Acompañe con más salsa en un bowl de servicio.

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