



---

## Receta de gyozas de cerdo caseras

**Ingredientes** - Para 6 persona(s)

- Ingredientes
  - 50 Ud. de *Obleas para Gyozas (congeladas)*
  - 200 g de *Carne picada de cerdo*
  - 150 g de *Col blanca, cruda*
  - 1 Puñado(s) de *Gamba pelada, congelada*
  - 1 Ud. de *Cebolla tierna*
  - 1 Cucharada(s) de *Jengibre fresco, rallado*
  - 1 Cucharadita(s) de *Aceite de sésamo*
  - 1 Cucharadita(s) de *Sal*
  - 1 Cucharadita(s) de *Maicena*
  - *Agua*
  - *Aceite*

### Preparación

#### Paso 1 - Cortarlos ingredientes

Cortaremos la cebolla, la col y las gambas a trocitos pequeños y rallaremos el jengibre fresco.

#### Paso 2 - Preparar el relleno

Mezclaremos en un bol la carne picada, las gambas, la cebolla, la col, el jengibre, la sal, el aceite de sésamo, la salsa de soja y la maicena. Lo mezclaremos bien con las manos hasta que este echa una pasta homogénea. Lo taparemos con papel film y lo pondremos 15 o 20 minutos a la nevera.

#### Paso 3 - Rellenar las gyozas (paso uno)

Las obleas suelen venderlas congeladas en cualquier establecimiento asiático, tenéis que dejarlas en la nevera la noche anterior o sacarlas unas oras antes y dejarlas a temperatura ambiente para que se descongelen. En una superficie plana pondremos una oblea y mojaremos todo su contorno con el dedo mojado de agua, para que cuando juntemos los dos extremos se peguen.

Ahora ponemos una cucharada del relleno en el centro de la oblea.

#### Paso 4 - Rellenar las gyozas (paso dos)

Cogemos la oblea con una mano y empezamos a hacer unos pequeños pliegues solo por un lado, y los vamos pegando poco a poco. Empezaremos por un lado hasta llegar al otro, suelen hacerse 5 o 6 pliegues dependiendo del tamaño de la oblea. Cuando acabamos de hacer los



pliegues apretamos un poquito la parte donde se unen los dos extremos para asegurarnos que este bien pegada.

### Paso 5 - Reservar las Gyozas

A medida que vamos confeccionando las gyozas las dejaremos un plato tapadas con un paño húmedo.

Nota: podemos congelar las gyozas sin cocinar. Las pondremos en un "tapper" envueltas individualmente en papel de cocina . Esto nos permite separarlas si queremos descongelar solo una parte.

### Paso 6 - Cocinar las Gyozas

Pondremos una sartén con aceite y en cuanto este caliente añadiremos las gyozas con la parte plana hacia abajo, bien juntas casi tocándose entre ellas, formando una circunferencia y dejando un hueco en el medio (ver foto). Cuando veamos que ya están doradas añadiremos el agua con una cucharadita de maicena y lo taparemos para que se cocinen al vapor, entre 4 y 5 minutos (si las congeláis cuando las cocinéis puede que necesiten un minuto o dos más).

Cuando se haya evaporado el liquido pondremos un plato encima la paella y la voltearemos para que queden las gyozas boca arriba mostrándose la parte tostada. Veréis que se habrán unido con una capa crujiente que habrá formado la maicena.

### Paso 7 - Preparar la salsa

Se pueden servir las gyozas con muchas salsas distintas. Podemos mojarlas simplemente en salsa de soja, pero a mi me gusta con la siguiente salsa:

Mezclamos en un bol la salsa de soja, el vinagre de arroz, el ajo rallado y el jengibre rayado. Lo mezclamos bien y listo.

¡Que aproveche!