



Consejo del chef

Emplatar las gyozas y decorar con semillas de sésamo y cebolleta verde. Servir la salsa al lado.

Raciones para 2

1/4 Repollo

2 Zanahorias

1 Calabacín

Setas shiitake

Aceite de oliva

200 gr Carne picada de cerdo

2 Cebolletas verdes

1 Cda de jengibre rallado

1 Cda de ajo rallado

1 Cda de aceite de sésamo

1 Huevo

Sal

Pimienta blanca

Masa gyozas

60 ml Salsa de soja

30 ml Vinagre de arroz

1 Cda de aceite de sésamo

1 Cda de miel

Semillas de sésamo (para decorar)

Cebolleta verde (para decorar)

- 1** Picar el repollo, las zanahorias, el calabacín y las setas shiitake en trocitos pequeños. Mezclar y aliñar con sal y un chorrito de aceite de oliva. Disponer en una bandeja cubierta con papel de horno y hornear en horno convencional con vapor, con calor arriba y abajo a 190°C durante 15 minutos.
- 2** Dejar enfriar y mezclar en un bol con la carne picada de cerdo, la cebolleta verde picada, el jengibre, el ajo, aceite de sésamo y un huevo. Sazonar con sal y pimienta blanca. Mezclar hasta que todos los ingredientes estén integrados.
- 3** Rellenar las obleas de gyoza con una cucharada de relleno. Mojar el borde de la oblea con un poco de agua y cerrarlas con cuidado de que la masa quede bien sellada.
- 4** Colocar sobre la bandeja perforada y cocinar en horno 100% vapor durante 6 minutos. Mientras, preparar la salsa mezclando todos los ingredientes.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/gyozas-caseras-al-vapor/>

COOKING
LOVERS 