



## Consejo del chef

Sirve las verduras al wok con las gyozas al vapor, espolvorea algunas semillas de sésamo blancas y negras y sirve al momento.

## Raciones para 4

**16/20** Masa de dumplings

**4** Cebolleta

**1/2** Cebolla morada

**250 gr** Carne picada de pollo

**5** Curry en polvo

**30 ml** Aceite vegetal

**2** Hojas de lechuga o col

Sal

**30 ml** Aceite de sésamo

**1/2** Daikon pelado en tiras

**2** Zanahorias

**1** Calabacín

**1** Cebolla blanca

**15 gr** Shichimi togarashi  
(mezcla de especias japonesas)

Salsa de soja

**10 gr** Semillas de sésamo  
blanco y negro

- 1** Sofríe las cebolletas y la cebolla roja con un chorrito de aceite durante 10 minutos. Agrega la carne de pollo picada y cocina unos minutos más. Sazona con curry en polvo y reserva.
- 2** Llena la bandeja The SteamBox con agua, cubre con la tapa métela en el horno precalentado a 180°C
- 3** Pon una cucharadita de relleno en cada masa. Humedece los bordes, dobla y presiona para sellar.
- 4** Cubre la base de una vaporera de bambú con hojas de lechuga o repollo. Pon las gyozas sobre las hojas, separando unas de otras.
- 5** Una vez que el agua esté caliente y aparezca vapor dentro de la bandeja The SteamBox, colócala dentro de la vaporera de bambú. Asegúrese de que el agua no esté en contacto con las gyozas. Cubre con la tapa de cristal. Cocina a 160° unos 10 minutos.
- 6** Sofríe el daikon, las zanahorias, el calabacín y la cebolla en un wok con aceite de sésamo, durante 3 minutos. Sazona con shichimi togarashi y salsa de soya. Cocina a fuego alto unos minutos y reserva.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/gyozas-pollo-curry/>

**COOKING**  
**LOVERS** 