

Gyozas



INGREDIENTES (para 4 o 6 personas):

- 40 obleas de gyoza (*gyoza no kawa*)
- 1/3 de col
- 1/2 manojo de nira (o cebollino)
- 300 g de carne de cerdo picada
- 1 cucharada de ajo rallado
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 cucharada de sake
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 2 cucharadas de salsa de soja
- sal
- pimienta



Para la salsa:

- 30 g de salsa de soja
- 4 g de aceite de sésamo
- 10 g de vinagre de arroz
- Guindilla (opcional)

Gyozas

ELABORACIÓN:

Descongelar las obleas de gyoza con antelación. Picar la col en dados muy pequeños (retirando la parte más dura del tallo de las hojas), y el cebollino o nira fino. Mezclar los dos ingredientes con la carne de cerdo picada e incorporar las salsas. Salpimentar y mezclar con las manos, hasta que esté plenamente integrado.

Coger una oblea en la palma de la mano y colocar una nuez de relleno en el centro. Humedecer la mitad del borde con los dedos mojados con agua y cerrar la gyoza, haciendo las dobleces con los dedos hasta acabar de sellar completamente. Disponer las gyozas apoyándolas en la cara lisa en una bandeja o plato engrasado con aceite o con papel sulfurizado.

Para cocer las gyozas, hay distintas maneras de hacerlo. Las básicas serían al vapor, fritas y a la parrilla o sartén. En este caso, las marcaremos primero por la cara lisa en una sartén con una base de aceite de girasol (poco) hasta que queden doradas. Para cocer el interior, añadir agua a la sartén y tapar. Cocer 7 minutos o hasta que queden lisas y brillantes y el relleno esté cocido. Para acabar, y darles un color dorado, añadir una base de aceite de sésamo y cocer un minuto o dos.

Servir en un plato, con la parte dorada hacia arriba. Acompañar de la salsa (mezclando los tres líquidos y si quieres un toque picante, con guindilla). Comer inmediatamente, mojando las gyozas en salsa.

¡EL TRUCO! Esta es la manera más equilibrada de cocer las gyozas, y lo ideal es conseguir el contraste perfecto entre la parte blanda de la masa y el crujiente de la parte marcada. Existen gyozas con muchos rellenos: carne, pescado, marisco...