



GYOSAS DE SHIITAKE



PORCIONES
25 unidades



PREPARACIÓN
45 mins



COCCIÓN
15 mins



DIFICULTAD
5/10

INGREDIENTES

- 100gr shiitakes deshidratados
- 200 ml agua caliente
- 1/2 cebolla blanca, finamente picada
- 1 diente de ajo, machacado
- 1 trozo pequeño de jengibre fresco, rallado
- 1/4 repollo blanco pequeño, finamente picado
- 30 envolturas de gosas, descongeladas
- Salsa soya baja en sodio
- Aceite de ajonjolí
- Sal

IMPLEMENTOS

- Bowls
- Cuchillo
- Tabla
- Sartén con tapa
- Rallador (recomendamos un microplane)

INSTRUCCIONES

1. En un bowl, pon los shiitakes deshidratados y verte agua caliente. Déjalos unos 20 minutos.
2. Pica todos los ingredientes que lo requieran y saltea en una sartén utilizando una cucharadita de aceite de ajonjolí. Sazona el relleno con un poco de sal y salsa soya.
3. Retira los shiitakes del líquido y córtalos en trozos pequeños. Añádelos al relleno y mezcla todo. (no botes el agua, este líquido tiene mucho sabor umami y nutrientes que puedes utilizar para otras recetas.)
4. En un plato, ubica las envolturas de gosas y cúbreelas con una toalla de cocina húmeda para evitar que se sequen.
5. Toma un envoltorio en tu mano, moja todo el borde del envoltorio con agua (para lograr que selle bien) y pon una pequeña cantidad del relleno.
6. La forma sencilla de sellarlos es llevando los polos opuestos al centro, luego sellamos los costados haciendo pliegues pequeños. Verifica que esté bien sellado.
7. Calienta ligeramente una sartén con un poco de aceite y ubica las gosas para tostar la parte inferior. Cuando tengan un color dorado, agrega un chorrillo de agua y tapa inmediatamente. El vapor quedará atrapado para que las gosas queden completamente suaves y cocidas.
8. Sirve inmediatamente con tu salsa preferida.

SUGERENCIAS & TIPS



1. Una vez agregas el agua a los shiitakes, estos flotaran por lo que son tan livianos. Recomendamos ponerle un peso encima, como un plato pequeño, para que estén sumergidos y queden completamente suaves.



2. Es importante saltear los ingredientes del relleno para evaporar un poco del agua de los vegetales y así lograr que cada gyoza tenga una mejor textura al morder.



3. Al momento de rellenar las gyozas, recomendamos comenzar con una pequeña cantidad del relleno hasta que logres sellarlas bien, luego intenta con más relleno, así será más fácil.



4. Al momento de sellarlos, lleva los polos opuestos al centro y luego sella los costados haciendo pequeños pliegues. Comienza con dos, luego con cuatro pliegues.



5. Te saldrán muchísimas gyosas, pero puedes congelarlas en una bandeja y luego transferirlas a una bolsa ziploc para mantener en el congelador (no en la nevera) hasta por 3 meses. Si quieres cocinar las que están congeladas, no es necesario descongelar, simplemente lleva directo a la sartén aplicando el mismo método.



6. Una vez agregues el agua a la sartén, dejala tapada para que el vapor quede totalmente atrapado y las gyosas obtengan la textura ideal.