



GYOZA MEDITERRÁNEA por Núria Arnau

Ingredientes y cantidades

Para la masa:

- 100 g. de harina de trigo
- 50ml. de agua
- Sal

Para el relleno:

- 15 langostinos crudos
- 1 bolsa de rúcula
- 1 diente de ajo
- 2 chalotes (en su defecto, 1 cebolla)
- Aceitunas negras
- Pimentón picante
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Para las salsas y emplatado:

- Bote de sofrito de tomate
- Bote de salsa de soja
- Maicena
- Canela molida
- Curry



Breve resumen preparación receta

Para la masa

En un bol poner la harina y la sal, hacer un volcán y añadir el agua. Mezclar hasta poder formar una bola. Dejar reposar en el bol y papel húmedo encima.

Para el relleno:

Pelar, limpiar y picar los langostinos muy finito. Añadirlo a un bol.

Todo lo que preparo ahora va directo al bol de los langostinos:

Picar las chalotes finitas.

Rallar el ajo.

Picar unas hojas de rúcula.

Picar unas cuantas aceitunas.

Añadir: una pizca de pimentón picante, un buen chorrito de aceite y una pizca de sal.

Dejar marinar mientras hacemos las obleas de las gyozas.

En este momento pondremos una olla con agua y sal en el fuego.

Para formar y rellenar las obleas:

Amasar con el rodillo la masa hasta obtener un grosor de unos 2 mm. aproximadamente.

Cortar la masa en círculos pequeñas.

Poner una cucharadita del relleno de los langostinos en el medio de las obleas y sellarlo.

Para hacer la salsa de soja, curry y canela:

En un bol ponemos un poco de maicena y agua fría. Removemos hasta diluir. Lo añadimos en un cazo y esperamos que hierva. Añadimos ahora la soja, la canela y el curry. Un minutito y lista.

Para cocer y freír las obleas:

Ya tenemos el agua hirviendo y agregamos las gyozas. Estarán listas cuando estén todas en la superficie.

Paralelamente, ponemos una sartén con un chorrito de aceite en el fuego.

Retiramos las gyozas del agua.

Tenemos una sartén caliente. Marcamos las gyozas medio minutito por lado. Retiramos y emplatamos con la salsa de soja, el sofrito de tomate y una hojitas de rúcula.

¡Listo para probar y juzgar! ;)