



## **GYOZA DE LANGOSTINOS VERDURAS Y SALSA DE CHOCOLATE BLANCO**

por Jesús Muñoz

### **Ingredientes:**

20/30 langostinos  
10 obleas de empanadilla  
1 cebolla  
1/2 Col o repollo  
1 zanahoria  
1 puerro  
3 dientes de ajo  
1 guindilla  
2 huevos  
3 limones  
100 gr de chocolate blanco  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal  
Pimienta  
3 cucharadas de maizena  
2 bolsitas de te  
Salsa de Soja

### **Elaboración**

Pelar los langostinos, trocear y reservar las cabezas y cascaras

Pochar el ajo la cebolla y el puerro. Añadir la col, la guindilla , agua y salsa de soja . Dejar reducir hasta que la col este en su punto. Añadir los langostinos troceados y reservar

Hacer un caldo con las cabezas, puerro, cebolla y ajo. Triturar y colar. Añadir chocolate blanco, huevo, limón , integrar , espesar con maicena disuelta en agua fría

Montar los gyozas con la farsa reservada, dorar en la sartén ligeramente y cocer con un dedo de agua hasta que se evaporen.

### **Emplatar**