

Gyoza

Ingredientes de gyoza de butifarra de perol: 340 g de carne de butifarra, 500 g de butifarra de perol y 100 g de cebolla blanca.

Ingredientes de gyoza de butifarra y sobrasada: 450 g de carne de butifarra, 180 g de sobrasada, 225 g de cebolla blanca, c/s de parmesano y c/s de miel.

Ingredientes de gyoza de butifarra negra: 340 g de carne de butifarra, 500 g de butifarra negra, 170 g de cebolla blanca y setas variadas

- 1.** Picar la cebolla blanca finamente. Desmigalar la carne de butifarra. Atemperar la butifarra de perol y cortarla en daditos muy pequeños. Cortar en daditos muy pequeños la butifarra negra
- 2.** Mezclar en un recipiente todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea.
- 3.** Hacer bolitas de 13 g, poner en el centro de la masa de gyoza, humedecer los bordes y cerrar en forma de abanico.
- 4.** Calentar una sartén pequeña, añadir un chorro de aceite de oliva y colocar las gyozas por la parte plana. Mojar con un poquito de agua y tapar. Cocinar tapadas hasta que la masa esté bien cocida y la base ligeramente tostada.
- 5.** Para el emplatado de las gyozas de butifarra y sobrasada, rallar parmesano al gusto por encima y terminar con un poco de miel. En el caso de las gyozas de butifarra negra, acompañar con unas setas previamente confitadas y salteadas.