

# Gyoza

**Ingredients de gyoza de botifarra de perol:** 340 g de carn de botifarra, 500 g de botifarra de perol i 100 g de ceba blanca.

**Ingredients de gyoza de botifarra i sobrassada:** 450 g de carn de botifarra, 180 g de sobrassada, 225 g de ceba blanca, parmesà i mel.

**Ingredients de gyoza de botifarra negra:** 340 g de carn de botifarra, 500 g de botifarra negra, 170 g de ceba blanca i bolets variats.

- 1.** Picar la ceba blanca finament. Treure la carn de l'embolcall de la botifarra. Temperar la botifarra de perol i tallar-la a dauets molt petits. Tallar a daus molt petits la botifarra negra.
- 2.** Barrejar en un recipient tots els ingredients fins que quedi una massa homogènia.
- 3.** Fer boletes de 13 g, posar en el centre de la massa de gyoza, humitejar els costats i tancar en forma de ventall.
- 4.** Escalfar una paella petita, afegir un raig d'oli d'oliva i col·locar les gyozas per la part plana. Mullar amb una miqueta d'aigua i tapar. Cuinar tapades fins que la massa estigui ben cuita i la base lleugerament torrada.
- 5.** Per l'emplatat les gyozas de botifarra i sobrassada, ratllar parmesà al gust per damunt i acabar amb una mica de mel. En el cas de les gyozas de botifarra negra, acompanyar amb uns bolets prèviament confitats i saltats.