

GYOZAS DULCES

*de melocotón de Calanda
y brie*

Ingredientes para 10 unidades:

- 10 obleas para empanadillas Gyoza
- 1 melocotón de Calanda (D.O.)
- 1/4 cuña de queso brie
- 1 cucharada de azúcar
- salsa toffee

Salsa toffee:

- 200 gr de azúcar
- 25 ml de agua
- 100 ml de nata ligera

Preparación:

Troceamos en "brunoise" es decir, a dado muy, muy pequeños, el melocotón. Lo ponemos en una sartén junto con la cucharada de azúcar y dejamos caramelizar. Escurremos el caramelo sobrante con la ayuda de un colador y reservamos.

Preparamos la salsa toffe, para ello ponemos el azúcar y el agua en un cazo a hervir hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Retiramos del fuego y con mucho cuidado vertemos la nata. Removemos. Ponemos un par de minutos en el fuego (sin dejar de remover) y retiramos. Dejamos enfriar ligeramente.

En un bol mezclamos le melocotón caramelizado con el queso brie troceado. Mojamos el círculo exterior de la oblea de empanadilla china con un poco de agua con ayuda del dedo. Ponemos una cucharadita de café de la mezcla de melocotón y brie y cerramos la empanadilla.

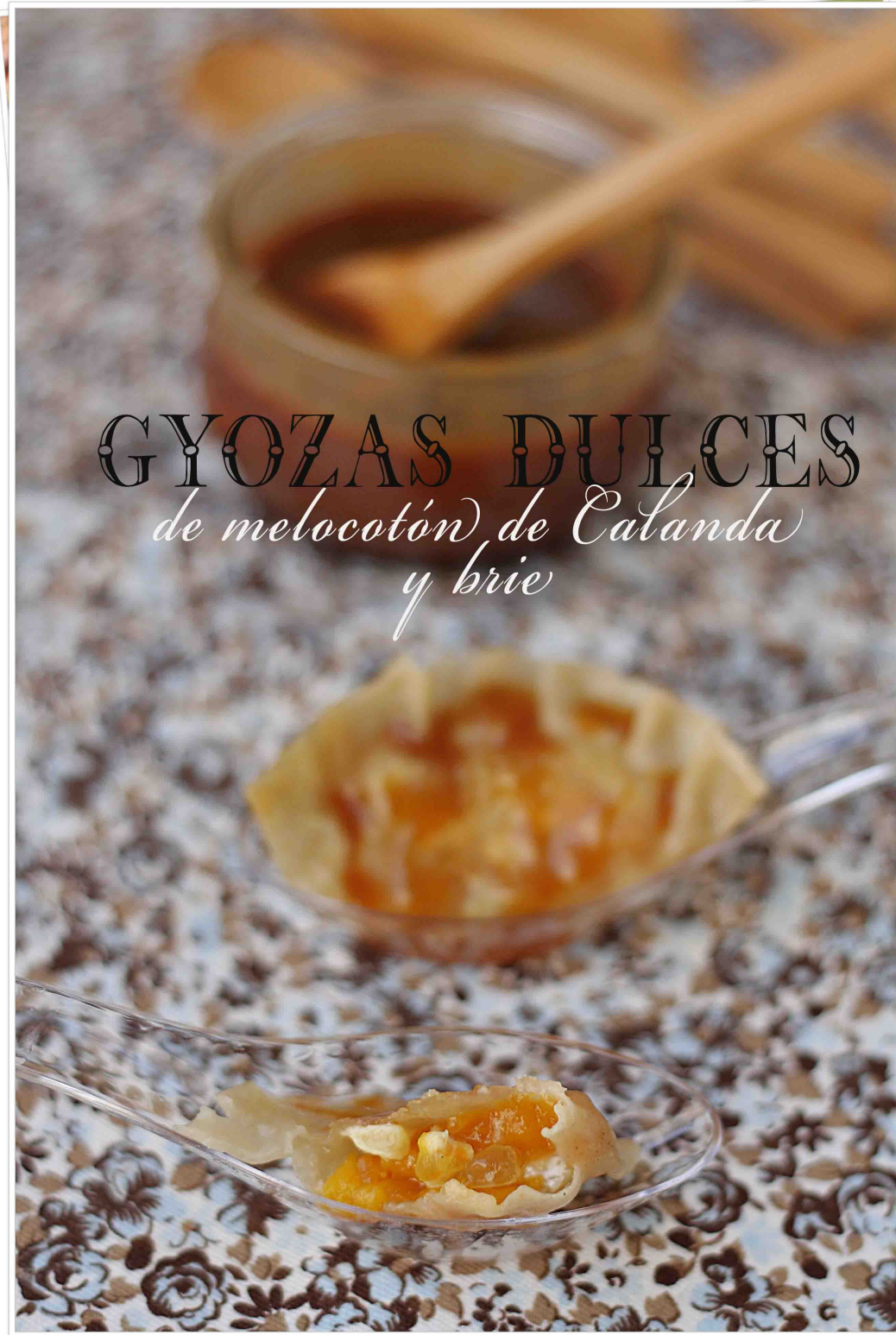
Cuando tengamos todas listas las refrigeramos durante 1 hora.

En una sartén con un hilo de aceite freímos por un lado las empanadillas. Cuando les demos la vuelta las cubrimos con medio dedo de agua y cocinamos durante 1 minuto.

Retiramos del fuego.

Servimos las empanadillas bañadas con un hilo de salsa toffee.

[Con las zarpas en la masa](#)



GYOZAS DULCES

*de melocotón de Calanda
y brie*