



GYOZAS
de gambas

Ingredientes para 50 unidades:
50 obleas de empanadillas para gyozas
4 hojas de col
1 manojo de ajos tiernos
250 gr de gamba arrocera
1 cucharada de salsa de soja
1 cucharada de maicena
1 cucharadita de jengibre rallado

Preparación:

Cocemos en agua hirviendo las hojas de col durante 4 minutos, escurrimos y secamos el exceso de agua.

Pelamos los ajos tierno y los partimos lo más pequeños posibles.

Pelamos las gambitas y las troceamos.

En una sartén salteamos los ajos tiernos troceados y cuando estén hechos, añadimos las gambitas. Damos un punto de sal.

Troceamos las hojas de col en una juliana muy fina.

En un bol mezclamos: la col troceada en juliana, el salteado de ajos y gambas. Le añadimos la salsa de soja, el jengibre rallado y la maicena. Mezclamos.

Rellenamos las obleas, mojamos el borde y cerramos.

En una sartén añadimos un poquito de aceite y freímos a fuego fuerte las gyozas hasta que se doren, damos la vuelta, cubrimos la sartén de agua, tapamos y cocinamos a fuego medio durante 4 minutos o hasta que se haya evaporado el agua.

[Con las zarpas en la masa](#)