

Japonesa

Aperitivos y Antojitos

Gyozas Japonesas al Sartén con Suelo Dorado (Yaki Gyoza)

⌚ Prep: 35m

🔥 Cocción: 10m

Σ Total: 45m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Kwan Homsai

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [13]

- ☐ 24 obleas Obleas redondas de masa para gyoza (Dynasty / Twin Dragon)
- ☐ 0.75 lb Carne picada de cerdo jugosa (70/30)
- ☐ 2 tazas Col china (repollo napa) picada muy fina
- ☐ 1 cucharada Jengibre fresco rallado
- ☐ 2 dientes Dientes de ajo rallados
- ☐ 2 cucharadas Aceite de sésamo tostado (Kadoya)
- ☐ 2 cucharadas Salsa de soya japonesa (1 cucharada para el relleno y 1 para la salsa)
- ☐ 1 cucharadita Sal kosher (para purgar la col y sazonar el relleno)
- ☐ 0.25 cucharadita Pimienta blanca molida
- ☐ 1 cucharada Aceite vegetal neutro para dorar
- ☐ 0.33 taza Agua caliente para el vapor
- ☐ 1 cucharadita Fécula de maíz o maicena (disuelta en el agua para el encaje crujiente)
- ☐ 1 cucharada Vinagre de arroz (para la salsa de acompañamiento)

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Obleas para Gyoza: Dynasty Gyoza Wrappers
Grosor exacto que resiste el vapor sin romperse. • 📍
Nevera de congelados o asiáticos.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Deshidratar Col y Relleno

⌚ 10 min

Sala la col picada, exprime bien el líquido y mézclala con el cerdo molido, jengibre, ajo, 1 cucharada de salsa de soya, 1 cucharada de aceite de sésamo y la pimienta blanca amasando en círculos hasta que quede pegajoso.
✓ Control: Pasta cárnica ligada y elástica.
- 2

Plegar las Gyozas

⌚ 20 min

Coloca 1 cucharada de relleno en cada oblea, humedece los bordes con agua y haz de 4 a 5 pliegues decorativos en forma de media luna con base plana.
✓ Control: Gyozas selladas con base plana.
- 3

Dorar la Base

⌚ 2 min

En una sartén caliente con 1 cucharada de aceite vegetal coloca las gyozas y dora la base a fuego medio sin moverlas durante 2 minutos.
✓ Control: Suelo dorado uniforme.
- 4

Vapor y Toque Crujiente

⌚ 6 min

Mezcla 1/3 taza de agua caliente con 1 cucharadita de maicena, viértela en la sartén y tapa de inmediato por 5 minutos hasta que el centro alcance ≥160°F (71°C). Destapa, añade la cucharada restante de aceite de sésamo y dora 1 minuto más hasta formar el encaje crujiente. Sirve con la salsa de soya restante y el vinagre de arroz.
✓ Control: Suelo crujiente y masa transparente al vapor.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 160°F (71°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CARNE MOLIDA DE RES O CERDO**
Seguridad Alimentaria USDA (≥160°F / 71°C): La carne molida de res o cerdo debe cocinarse hasta alcanzar al menos 160°F (71°C) en el centro medido con termómetro (no confíes únicamente en el color exterior o en que se vea jugosa), ya que las bacterias superficiales se distribuyen en toda la mezcla durante la molienda.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**
Suelo dorado caoba muy crujiente que contrasta con la masa superior brillante y tierna cocinada al vapor.

🔧 **POR QUÉ FUNCIONA:**
El Método Freír-Vapor-Freír: Dorar la base primero en aceite, evaporar el agua con maicena bajo tapa y terminar con unas gotas de aceite de sésamo crea la inconfundible costra dorada crujiente con masa tierna.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
Relleno aguado que rompe la masa: Sala la col picada 10 minutos y estrújala con las manos para extraer todo el líquido antes de mezclar con el cerdo.