



Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

N°	06	TIPO RECETA	SOPAS Y CALDOS.	ALÉRGENOS	
NOMBRE	GYOZZAS.			TEMPORADA	ANUAL.
INGREDIENTES:			ELABORACION:		
• 400 g. de harina de arroz. • 200 g. de almidón de maíz. • 100 g. de almidón de mandioca. • 8 g. de sal. • 2 huevos. • 300 g. de agua. • 13 g. de xantana.			1. Unir todos los ingredientes y amasar bien. 2. Reposar, estirar y cortar en fideos. 3. Cocerlos en agua con sal y servir.		
• 300g de secreto Iberico picado (u otra pieza noble de cerdo). • 1 cebolleta (120g) • 1 pimiento verde (120g) • 200g de tomate frito • 1 c/c de jengibre rallado • 2 dientes de ajo • 1c/s de salsa de soja • 1 cucharadita de almidón de maíz. • Aceite de sésamo.			1. Picamos en dados la cebolleta, el pimiento y los ajos. 2. Sofreímos con una c/s de aceite hasta que queden bien blandos, incorporamos el tomate, retiramos. 3. Introducimos la carne en un bol junto con el pisto frio, añadimos el jengibre, un poco de aceite de sésamo, el almidón y la soja, mezclamos bien y rectificamos de sal. 4. Rellenamos las empanadillas colocando una cucharadita de relleno en el centro, humedecemos los bordes con agua y cerramos las empanadillas formando varios pliegues. Reservamos con un paño húmedo para que no se resequen. 5. Colocamos las empanadillas en una sartén pintada de aceite, dejamos que se empiecen a dorar. 6. Añadimos agua hasta la mitad de estas, tapamos la sartén y dejamos cocinar hasta que se evapore el agua. Aproximadamente 10min. Y dejamos un min mas para que se terminen de dorar.		
Repartir las gyozzas en un plato y acompañar con salsa de soja o con mayonesa de soja.					