

GYOSAS DE JUREL UNICO



PORCIONES
12 unidades

DIFICULTAD
Media

TIEMPO ESTIMADO
1 hora

INGREDIENTES

Para el relleno:

- 1 lata de Jurel UNICO al natural y su agua
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 3 cucharadas de salsa de soya
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- Cebollín picado a gusto (la parte verde)
- Sésamo negro a gusto

Para la masa:

- 2 ½ tazas de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 1 taza de agua

PREPARACIÓN

Para el relleno:

1. Vaciar el jurel con su agua en un bol y desmenuzar. Incorporar la salsa de soya, azúcar, sal y aceite de sésamo. Mezclar bien.

Para la masa y el armado:

2. Mezclar la harina con la levadura, el azúcar, la sal y el agua. Formar una masa homogénea y refrigerar por media hora.

3. Estirar la masa hasta dejarla de 2 a 3 mm de grosor. Cortar círculos de 10 cm aproximadamente. Rellenar con la mezcla de jurel y cerrar formando pliegues hacia el centro de la masa.

4. En un sartén a fuego medio con un poco de aceite, distribuir las gyosas para que se doren en su base.

5. Incorporar ½ taza de agua y tapar para que se cocinen al vapor. Cuando el agua se haya evaporado, repetir el proceso una vez.

6. Espolvorear con sésamo negro y servir acompañadas con cebollín.

