



Gyozas (empanadillas chinas)

INGREDIENTES:

- 1 paquete de bases de empanadilla tipo La Cocinera
- 1 zanahoria
- 1 trozo de col
- 1/2 cebolla
- Un chorrito de salsa de soja
- 300 g de carne (Magro de cerdo, pollo, lo que tengamos)
- 1000 g de agua

PREPARACIÓN:

1. Picamos la zanahoria, la col y la cebolla **5 seg/ vel 5**
2. Añadimos el chorrito de soja y la carne sin los nervios o semicongelada para que se pique bien, picamos **10 seg/ vel 6**.
3. Rellenamos las empanadillas y las unimos con la forma característica de las gyozas.
4. Precalentamos el agua **10 min/ Varoma/ Vel 1**, mientras doramos las gyozas en una sartén con un poco de aceite.
5. Colocamos las empanadillas en el recipiente y bandeja Varoma encima de unas hojas de col. Situamos el Varoma en su posición y las cocemos al vapor **10 min/Varoma/vel 1**. Servir con salsa de soja

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez