

RECETA DE COCIÑA CON CASTAÑA DE GALICIA. CATEGORÍA RECETA SALADA

Receta elaborada por:

Herbert Andres Aliaga Koczy

Dni: 54630802Y

Teléfono 666098014

Correo: titusak@gmail.com

Dirección: Avenida Feiraco nº4

P02 D

Negreira 15830

GYOZAS DE CARNE ASADA Y CASTAÑA IXP CASTAÑA DE GALICIA

Ingredientes:

- 20 láminas de masa para gyozas
- 300 g de carne asada de Ternera Gallega
- 4 cucharadas del jugo del asado
- 1 cucharada de tomate concentrado
- 180 g de castañas crudas IXP Castaña de Galicia
- 1 puerro
- Jengibre
- ½ zanahoria
- 1 chalota
- 3 cucharadas de AOVE
- Salsa de soja al 50% con agua
- Pimienta negra

Elaboración :

Picar finamente el puerro, la zanahoria y la chalota. Rehogamos con el aceite, hasta que estén transparentes. Añadimos la castaña rallada y cocinamos unos tres minutos más.

Incorporamos la carne desmenuzada, el tomate concentrado, el jugo del asado y la pimienta. Cocinamos hasta obtener una masa espesa.

Dejamos enfriar.

Rellenamos las gyozas y cerramos.

En una sartén, a fuego medio, con un chorrito de aceite doramos las gyozas. Añadimos un dedo de agua. Tapamos y dejamos hasta que el agua se evapore.

Servimos con la soja y jengibre rallado.





