

## Empanadilla de oreja de cerdo de capa blanca y salsa tentsuyu

### Ingredientes para el relleno:

- 200gr. de oreja de cerdo de capa blanca picada
- 300gr. de carne de cerdo de capa blanca picada
- 1ud. de diente de ajo
- ½ cuch. de perejil picado
- 1 cuch. Cilantro picado
- 1 cuch. Salsa perrins
- 1 cuch. Salsa soja

- 1 pizca de nuez moscada rallada
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 cuch. de aceite

### Para las empanadillas:

- 200gr. de harina
- 100ml. agua/cerveza
- ½ cuch. de sal
- Almidón

### Para la salsa:

- 250gr. de agua
- 25gr. de dashi en polvo
- 75gr. de mirim
- 75gr. de salsa soja
- ½ cuch. de jengibre rallado
- 25gr. azúcar
- ½ ud. de limón rallado
- 50gr. de aceite de sésamo
- 50gr. de kimchi
- 1L. de yogurt

### Para las gyozas:

Poner a calentar el agua con la sal hasta que esta se disuelva bien pero sin llegar a hervir. Ponemos la harina en un bol, hacemos un hueco en el centro y echamos el agua caliente con la sal. Mezclamos muy bien hasta que se empiece a formar una masa que no nos queme al tocarla. La volcamos sobre la mesa de trabajo y seguimos amasando hasta tener una masa lisa que no se pegue a las manos. La envolvemos con papel film y la dejamos reposar media hora. Pasado ese tiempo, dividimos la masa en cuatro partes. Amasamos cada parte formando un rulo que dividiremos en 5 porciones de unos 15 gramos cada una. Amasamos cada porción y le damos forma de bolita. Finalmente, espolvoreamos almidón en la mesa de trabajo, rebozamos nuestra bolita y las vamos estirando con el rodillo hasta tener un disco de masa de 1 mm de grosor, que volvemos a pasarlo por almidón antes de apilarlas en un plato junto al resto. El almidón evitará que las obleas queden pegadas unas a otras

### Para el relleno:

Mezclar la carne picada con las especias, hierbas, soja y salsa perrins. Ponemos punto de sal y reservamos en frío unas 2 horas. Picamos muy finamente la oreja. Calentamos con aceite una sartén y añadimos la oreja. Salteamos hasta que se dore muy bien a fuego medio. Incorporamos el ajo picado y doramos. Añadimos la carne picada y movemos bien hasta que se integre. Dejamos enfriar.

### Para la salsa:

En un cazo añadimos el dashi, el jengibre la piel de limón y el azúcar. Agregamos el agua y damos un hervor. Retiramos del fuego, añadimos el resto de ingredientes y tapamos. Dejamos infusionar unos minutos y colamos. Reservamos a temperatura ambiente.

### Para la presentación:

Rellenamos las empanadillas y cuando estén bien cerradas las freímos a 180 grados. Una vez cocinadas las emplatamos acompañadas de una juliana fina de cebolleta y cebollino, y una hoja de hierbabuena. También unas líneas de kimchi y yogurt. Salseamos con unas líneas de nuestra salsa oriental.



APIO



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



ALTRAMUCES



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



CACAÑUETES



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS