

Gyozas de rabo de toro a la cordobesa

media

Ingredientes

- Salsa de kimchi
- Cola de gamba
- Rabo de toro
- Cebollino
- Cebolla roja
- Col china
- Caldo de cocción del rabo
- Zanahoria
- Soja
- Pimentón
- Lima
- Romero
- Ajo
- Aceite de sésamo

Preparación

Preparación

- Cocinamos al vacío el rabo de toro con soja, ajo y romero.
- Separamos la carne del caldo de cocción.
- Mezclamos la carne desmigajada con la zanahoria, el cebollino y la cebolla roja cortados en brunoise.

- Reducimos el caldo de cocción y lo añadimos a la mezcla con el kimchi y la peladura de lima.
- Rellenamos las gyozas manualmente.
- Las ponemos en la sartén y añadimos agua.
- Esperamos a que tomen el agua y se tuesten.
- Emplatamos y añadimos aceite de sésamo.