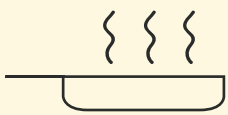


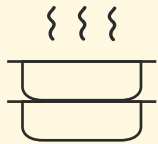


DUMPLINGS WANG-GYOJA

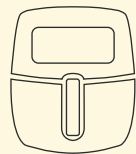
Métodos de cocción: sartén - vaporera - freidora de aire



8min en
sartén



7min al
vapor



12min en
air-fryer

Recomendación Mandu:

Sartén.



1. Retirar del empaque y agregar aceite.



2. Colocar los dumplings con la base hacia abajo.



3. Freír hasta que la base esté dorada y crujiente.



4. Agregar un poco de agua.



5. Tapar y cocinar por 5 minutos.



6. Servir con salsa de soja y/o salsa picante.