Giozas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para la masa

Agua: 250 cc
Harina 0000: 500 grs.
Sal: 1 Una pizca

Relleno

Sal: 1 cda.
Aceite de Sésamo: 1/2 Pocillo
Carne De Cerdo Picada: 3 Tazas
Nira: 3 Tazas

Salsa

Salsa de soja: 150 cc
Nira: 1 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Aceite de Sésamo: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar todo los ingredientes, trabajar por cinco minutos dejar descansar media hora tapada con film, volver a trabajar la masa por cinco minutos mas dejar reposar.
- Hacer cilindros de masa como si fueran ñoquis, cortar cilindros de un cm de ancho, aplastar con la palma de la mano formando un circulo, reservar.

Salsa

- Picar el *ajo* y el nira, mezclar con la salsa de soja reservar.

Relleno

- Picar el nira o *cebolla china*, finamente, mezclar todos los ingredientes y trabajar para homogeneizar los ingredientes.
- Estirar los circulos de masa con un palito de 20cm, hasta lograr que los discos tengan un ancho de 1mm, rellenar con la carne de *cerdo*, cocinar al vapor y después *dorar* en una sarten con aceite neutro, servir con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/giozas