

Giozas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para la masa

Agua: 250 cc

Sal: 1 Una pizca

Harina 0000: 500 grs.

Relleno

Sal: 1 cda.

Aceite de Sésamo: 1/2 Pocillo

Nira: 3 Tazas

Carne De Cerdo Picada: 3 Tazas

Salsa

Salsa de soja: 150 cc

Nira: 1 cdas.

Aceite de Sésamo: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

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 sartén con aceite neutro, servir con la salsa.

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