
Convite de um chef

Gyoza Frita

Chef, DIY (Faça você mesmo)



Tempo de preparo

10 min

INGREDIENTES

500g de Gyoza, 4 colheres de óleo de cozinha e 100ml de água. Para molho 3 colheres de molho de soja, 2 colheres de vinagre, 1 colher de água, 1 colher de açúcar

INSTRUÇÃO

- 1 - Pré-aqueça em até 2 minutos a sua frigideira Steamplus, coloque óleo em cada porção
- 2 – Frite gyoza até dourar em fogo médio baixo. Vire e doure outro lado também
- 3- Despeje 100 ml de água no espaço central da frigideira, feche a tampa e cozinhe em fogo baixo por 2 minutos, caso seque a água, acrescente mais água.
- 4- Sirva com 3 colheres de molho de soja, 2 colheres de vinagre, 1 colher de água, 1 colher de açúcar

DICA O Steamplus torna seu Gyoza mais fofo e macio.