Pastel vegetariano sabor carne

Rendimento
20 unidades

Tempo de preparo
00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água gelada	3 xícaras (chá)	600 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 xícara (chá)	120 g
Azeitona verde (sem caroço, em rodelas)	Meia xícara (chá)	50 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Massa de pastel (redonda)	1 rolo	1 kg

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO® e a água. Misture vigorosamente por 5 minutos, ou até obter uma massa homogênea com textura firme. Reserve.

2. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente a mistura reservada e frite por 4 minutos, ou até dourar. Adicione a azeitona e a salsa, e misture. Retire do fogo e reserve para esfriar.

3. Corte a massa em retângulos de 12 x 18 cm. Distribua o recheio, e feche os pastéis, molhando as bordas com um pouco de água.

4. Frite os pastéis, em imersão, em óleo quente, por 1 minuto de cada lado, ou até dourarem.

Escorra e sirva em seguida.