



Gyoza com molho agridoce de goibada



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (picada)	meia unidade pequena	50 g
Alho (picado)	4 dentes	12 g
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	meia unidade	2,5 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	3 colheres (sopa)	45 g
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Goiabada (picada)	2 xícaras (chá)	360 g
Molho inglês	3 colheres (sopa)	45 ml
Gengibre (ralado)	1 colher (chá)	5 g
Vinagre de maçã	4 colheres (sopa)	60 ml
AJI-SAL® PROFISSIONAL	meia colher (chá)	2,5 g
Gyoza de Porco Ajinomoto®	20 unidades	400 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare o molho: Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente. Adicione o alho e a pimenta dedo-de-moça, e refogue por mais 1 minuto. Acrescente o Extrato de Tomate Ajinomoto® e cozinhe por 1 minuto, ou até mudar de cor.
- 2.** Junte a água e a goiabada e mexa por 2 minutos, ou até que a goiabada se dissolva. Acrescente o molho inglês, o gengibre, o vinagre e o AJI-SAL® Profissional, e misture. Após a fervura, abaixe o fogo e cozinhe por 10 minutos, ou até o molho encorpar. Retire do fogo e reserve para esfriar.
- 3.** Com o auxílio de um mixer, bata o molho já frio por 1 minuto, ou até ficar liso. Reserve.
- 4.** Frite os Gyozas Ajinomoto® em imersão, em fogo alto (180 graus), por 3 minutos, ou até dourarem. Escorra e sirva com o molho reservado.