



## INGREDIENTS

### Per la massa de gyoza

- 225 g farina sense gluten
- 110 ml aigua
- 15 g oli d'oliva
- 1 g sal

### Pel farcit

- 100 g carn de porc picada
- 30 g ceba
- 1 gra d'all
- 5 g gingebre
- Oli d'oliva
- Sal

## OBSERVACIONS

*També es poden coure directament al vapor.  
Es poden mullar amb una salsa de soja sense gluten.*

## ELABORACIÓ

1. Posar els ingredients de la massa en un bol. Barrejar amb les mans fins a obtenir una pasta homogènia. Tapar i deixar reposar durant 30 minuts a la nevera.
2. Picar la ceba i l'all. Sofregir en una paella amb un fil d'oli a foc lent.
3. Afegir el gingebre ratllat, la carn i la sal.
4. Remenar i deixar coure poc a poc. Un cop estigui cuit, reservar.
5. Escampar unes gotes d'oli al damunt d'una taula, i estirar la massa de Gyoza amb l'ajut d'un rodet.
6. Tallar en discos d'uns 10 cms, posar una cullerada de farcit al centre i tancar en semicercles fent plecs perquè quedi enganxat.
7. Escalfar una paella antiadherent amb oli i posar les Gyozas per tal que es daurin lleugerament per la base. Afegir un raig d'aigua fins que cobreixi la base de les Gyozas i tapar. Deixar-ho coure lentament.
8. Quan l'aigua s'hagi evaporat, i per tant, estiguin cuites, retirar-les i servir-les calentes.

## NOTES:

---

---

---

---

---

