



Gyoza Poke



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml
Suco de limão	2 xícaras (chá)	400 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g

GYOZA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo de soja	2 colheres (sopa)	30 ml
Água	8 colheres (sopa)	120 ml
Gyoza de Vegetais Ajinomoto®	30 unidades	600 g

"CRISPY" DE ALHO-PORÓ

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alho-poró (em tiras finas)	1 talo	92 g

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Arroz japonês cozido	-	1,2 kg
Pepino japonês (finamente picado)	meia unidade média	120 g
Manga (em cubos de 1 cm)	2 xícaras (chá)	440 g
Cebola roxa (cortada em tiras finas)	meia unidade grande	100 g
Gergelim preto (torrado)	3 colheres (sopa)	30 g

Modo de Preparo

1. Prepare o molho: em um liquidificador, coloque o Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®, o suco de limão e o Tempero SAZÓN® Profissional, e bata por 30 segundos ou até formar um molho homogêneo. Reserve.
2. Prepare os gyozas: em uma frigideira grande, coloque metade do óleo e metade da água, e leve ao fogo médio para aquecer. Disponha metade dos Gyozas Ajinomoto®, tampe a panela, e frite por 4 minutos, ou até dourar a base e cozinhar com o vapor. Retire do fogo e repita o processo com o restante do óleo, da água e dos gyozas. Reserve.
3. Prepare o crispy de alho-poró: frite as tiras de alho-poró em imersão, em fogo alto (180 graus), por 3 minutos, ou até dourarem. Escorra e reserve.
4. Monte o poke: em bowls individuais de serviço, coloque 120 g de arroz, 12 g de pepino, 44 g de manga, 10 g de cebola, uma porção de crispy de alho-poró e 3 Gyozas Ajinomoto®.
5. Decore com uma pitada de gergelim e regue a superfície com duas colheres (sopa) do molho. Sirva em seguida.