



## Guioza com Massa de Pastel

[www.receitasdafia.com/receitas/guioza-com-massa-de-pastel](http://www.receitasdafia.com/receitas/guioza-com-massa-de-pastel)

Você já comeu Guioza? Aquele pastelzinho que comemos no rodizio japonês? Então olha só como é fácil fazer com massa de pastel, fica uma delícia.

Guioza com Massa de Pastel

 35 min

 12 porções

### Ingredientes

- Discos de [Massa de Pastel](#)
- 1 Colher (sopa) de óleo
- 1 Colher (sopa) de [óleo de Gergelim](#) torrado
- ½ xícara (chá) de [carne de Porco](#) (picada ou triturada)
- 1 [cenoura](#) ralada
- 4 Folhas de [repolho](#) (picada)
- ½ xícara (chá) de [cheiro verde](#)
- ½ Colher (sopa) de [gingibre](#) picado
- 1 Pitada de [pimenta calabresa](#)
- 3 Colheres (sopa) de [molho Shoyu](#)
- 1 Pitada de [açúcar](#)

### Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque um pouco de óleo, carne de porco (picadinha) e frite até perder a coloração rosada e adicione cenoura ralada, repolho bem picadinho, cheiro verde, gengibre picado, pimenta calabresa e misture bem, junte o molho shoyu, 1 pitada de açúcar e cozinhe em fogo baixo misturando bem até que os vegetais estejam murchos e tenha ficado bem sequinho e leve para gelar.
2. Para montar pegue um disco de massa de pastel, coloque na palma da mão e adicione o recheio já frio, passe água nas bordas, e feche como um pastel, vedando todos os lados e depois faça as dobras na parte de cima.
3. Em uma frigideira antiaderente coloque óleo frite em fogo médio os guiozas olhando até dar uma douradinha, adicione 1/4 de xícara de água para cobrir todo o fundo da panela, borrife água por cima e deixe tampado por 3 minutos.
4. Passando esse tempo coloque uma colher de sopa de óleo de gergelim nas bordas da panela e no meio e deixe mais 2 minutos no fogo baixo.
5. E esta pronto suas guiozas.