

CREME DE PALMITO COM BACON CROCANTE

INGREDIENTES

1 vidro grande de palmito
1/2 cebola
2 dentes de alho
1 tablete de caldo de legumes ou frango
300 ml de água
300 ml de leite
1 colher (sopa) de amido de milho
sal a gosto
noz-moscada a gosto
cominho a gosto
100 g de bacon

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em cubos
Pique o alho
Pique o palmito em cubos pequenos (reserve um pouco do palmito picado)
Refogue a cebola, alho e palmito em azeite ou manteiga até murchar a cebola
Adicione a água, o leite, o amido de milho e o caldo de legumes ou frango; misture até dissolver o caldo de legumes
Retirar do fogo e bata este creme com mixer ou no liquidificador
Volte para o fogo baixo e deixe apurar até ficar cremoso
Adicionar o sal, noz
Frite o bacon em cubinhos pequenos até ficarem crocantes
Depois seque em papel toalha e jogue por cima do creme de palmito quando for servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10257-creme-de-palmito-com-bacon-crocante.html>