

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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