TORRESMO DE BARZINHO

INGREDIENTES

1 kg de panceta

sal a gosto

3 dentes de alho socado

limão

pimenta-do-reino a gosto

1 sachê de sazón vermelho

óleo suficiente para fritar por imersão

cerveja gelada

MODO DE PREPARO

Corte a panceta em formato de torresmo, mantendo a pele com a carne (não separe os dois)

Em uma vasilha, tempere com o limão, sal a gosto, alho, pimenta do reino e sazón.

Se preferir usar tempero pronto, de copinho, manere no sal senão fica muito salgado.

Em uma panela, sem óleo, direto na panela, refogue o torresmo, mexendo de vez em quando até ele ficar "branco" e começar a soltar água.

Apague o fogo, retire da panela, coloque em uma vasilha e leve à geladeira para abaixar a temperatura (até ficar frio, não gelar)

Em outra panela, ferva o óleo e depois que o torresmo estiver frio, frite-os normalmente.

Não estoura e se quiser acompanhar com molho de alho ou limão cravo, eu recomendo.

Acompanhe com a cerveja gelada!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32449-torresmo-de-barzinho.html