

TORRESMO PURURUCA

INGREDIENTES

1 kg de toucinho

1 caldo de bacon

500 ml de água

MODO DE PREPARO

Corte o toucinho em tirinhas de mais ou menos dois dedos ou em cubos, como preferir.

Em uma panela coloque 500 ml de água para aquecer e acrescente o caldo de bacon para dissolver.

Pegue uma panela maior, de preferência alumínio grosso ou ferro. Coloque no fogo para aquecer. Quando a panela estiver bem quente, vá colocando o toucinho e mexendo com uma colher grande para não grudarem.

Aos poucos ele vai começar a desgrudar e soltar o óleo dele mesmo, comece a pingar o caldo de Bacon aos poucos e deixe apurar.

Quando secar e começar a fritar, então desligue o fogo e retire todo o toucinho, reserve o óleo que soltou. Leve o toucinho para a geladeira para esfriar.

Ligue novamente o fogo do óleo que ficou reservado e coloque novamente o toucinho que resfriou para fritar.

Apure com o restante do caldo de bacon até ele começar a apresentar bolhas na pele. Então desligue o fogo, mexa mais um pouco e retire em toalha papel.

Deixe esfriar e sirva com limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34224-torresmo-pururuca.html>