Geleia de Bacon

www.receitasdafia.com/receitas/geleia-de-bacon

Que tal aprender hoje a fazer geleia de bacon? Pra você que é amante de agridoce, essa receita fica uma delícia em lanche, hambúrguer e até mesmo com aperitivos! Anote ai

Geleia de Bacon
Image not found or type unknown

15 min 5 porções

Ingredientes

- 500 g de bacon cortado em cubos
- 500 g de cebola cortada em cubos
- 150 g de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de vinagre de maçã
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de chá de páprica defumada

Modo de Preparo

1. Frite o bacon, em fogo baixo, por cerca de 5 minutos. Reserve o bacon e retire o excesso de gordura.
2. Refogue a cebola até ficar transparente e volte com o bacon para a panela.
3. Acrescente o açúcar, o vinagre, a água, a páprica e mexa.
4. Cozinhe em fogo baixo até reduzir.
5. Guarde em um pote e reserve na geladeira para usar.