



RECEITAS DA FIA

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 aí

Geleia de Bacon

 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.

www.receitasdafia.com