



Torresmo a Pururuca

www.receitasdafia.com/receitas/torresmo-a-pururuca

Aprenda a fazer torresmo a pururuca delicioso, crocante e super fácil com apenas três ingredientes, da pra comer como aperitivo ou como acompanhamento. Você vai amar!

 90 min  10 porções

Ingredientes

- 1 kg de [panceta](#) ou o [toucinho](#) em cubos
- Sal (a gosto)
- 1/2 copo de óleo

Modo de Preparo

1. Comece a temperar a carne com sal a gosto e deixe descansar por cerca de 15 minutos.
2. Em seguida, aqueça o óleo em uma panela e adicione a carne.
3. Use uma colher de pau, mexendo ocasionalmente para não grudarem os torresmo um no outro.
4. Eles vão reduzir muita gordura, e quando eles são opacos e parecem fritos, pode já apagar o fogo.
5. Retire os torresmos da gordura e coloque na geladeira para descansar lá por 1 dia, de preferência, ou até que estejam muito frios.
6. O torresmo deve ser bem refrigerado para que quando exposto ao óleo quente pururucar.
7. Em seguida, aqueça a gordura novamente e devolva os torresmos à gordura quente, mexendo constantemente até que sejam pururucadas.
8. Para finalizar, retire da panela e coloque em um recipiente forrado com papel absorvente.
9. Agora é só servir e provar!

www.receitasdafia.com