

# CREME DE PALMITO COM BACON CROCANTE

## INGREDIENTES

1 vidro grande de palmito  
1/2 cebola  
2 dentes de alho  
1 tablete de caldo de legumes ou frango  
300 ml de água  
300 ml de leite  
1 colher (sopa) de amido de milho  
sal a gosto  
noz-moscada a gosto  
cominho a gosto  
100 g de bacon

## MODO DE PREPARO

Pique a cebola em cubos  
Pique o alho  
Pique o palmito em cubos pequenos (reserve um pouco do palmito picado)  
Refogue a cebola, alho e palmito em azeite ou manteiga até murchar a cebola  
Adicione a água, o leite, o amido de milho e o caldo de legumes ou frango; misture até dissolver o caldo de legumes  
Retirar do fogo e bata este creme com mixer ou no liquidificador  
Volte para o fogo baixo e deixe apurar até ficar cremoso  
Adicionar o sal, noz  
Frite o bacon em cubinhos pequenos até ficarem crocantes  
Depois seque em papel toalha e jogue por cima do creme de palmito quando for servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10257-creme-de-palmito-com-bacon-crocante.html>