

RECEITAS

JUNINAS

Friella



CREME DE MILHO COM BACON



INGREDIENTES

- 250g de Bacon Cubos Friella
- 1 Lata de milho verde
- 1/2 cebola média picada
- 1/2 xícara de chá de creme de leite
- Sal a gosto

TEMPO DE PREPARO

1h30m

MODO DE PREPARO

Frite o bacon em cubos em fogo baixo, até dourar. Retire o bacon e coloque para secar no papel toalha. Na mesma panela, refogue a cebola e depois o milho. Retire do fogo e bata o milho com o mixer ou no liquidificador. Se achar necessário, coe em uma peneira para tirar as “pelinhas” do milho. Retorne ao fogo e coloque creme de leite, sal, e deixe cozinhar até ficar cremoso.

MONTAGEM

Coloque em copinhos para servir. Decore os copinhos com fita xadrez. Sirva com o bacon crocante.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção por embalagem: 100g Porção: 50g (5 unidades)		
	100g / 100%	50g / 50%
Valor energético (kcal)	230	115
Carboidratos (g)	23,0	11,5
Proteínas (g)	10,0	5,0
Gorduras totais (g)	10,0	5,0
Gorduras saturadas (g)	2,0	1,0
Sódio (mg)	20	10
Fibra alimentar (g)	1,0	0,5
Água (g)	100	50
Calorias (kcal)	230	115

