HerZechef 👆



SALSAS Y CONDIMENTOS

Mermelada de bacon

4 raciones 180 kcal

Ingredientes

- **4**-5 tiras de bacon
- **½** cebolla
- **2**-3 cucharadas de miel
- **1 cucharada** de vinagre
- **1 cucharada** de salsa de soja

POR RACIÓN

Proteínas	**4,1 g**
Grasas	**13 g**
Hidratos	**13 g**
Fibra	**0,4 g**

Elaboración

1. Cortar las tiras de bacon en trocitos muy pequeños
2. En una sartén sin nada de aceite, sofreír el bacon con la cebolla también muy picada
3. Cocinar a fuego medio bajo
4. Cada vez que se agarre, añadir un poquito de agua y seguir cocinando
5. Cuando esté muy dorado, añadir un buen chorro de miel, una cucharada de vinagre y un chorro de salsa de soja
6. Cocinar unos minutos más hasta que vaya cogiendo cuerpo y quede con una textura espesa y pegajosa

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto