

Bacon Crocante Perfeito

Ingredientes

400g de bacon em fatias

Modo de Preparo

Escolha um dos métodos abaixo para preparar seu bacon:

Na Frigideira (Método Clássico):

Coloque as fatias de bacon em uma frigideira grande e fria, sem sobrepor. Não adicione óleo, o bacon soltará a própria gordura.

Leve ao fogo médio-baixo. Cozinhe lentamente, virando as fatias ocasionalmente, até que fiquem douradas e crocantes, cerca de 8 a 12 minutos.

Retire o bacon da frigideira e coloque sobre papel toalha para absorver o excesso de gordura.

No Forno (Método para Grandes Quantidades e Menos Sujeira):

Preaqueça o forno (gás ou elétrico) a 200°C.

Forre uma assadeira com papel alumínio ou papel manteiga (opcional, para facilitar a limpeza) e coloque uma grade sobre ela.

Distribua as fatias de bacon sobre a grade, sem sobrepor.

Leve ao forno por 15 a 25 minutos, ou até atingir o nível de crocância desejado. O tempo pode variar de acordo com a espessura do bacon e o forno. Não é necessário virar.

Retire do forno e transfira o bacon para papel toalha para escorrer o excesso de gordura.

Na Airfryer (Método Rápido e Prático):

Preaqueça a airfryer a 180°C por 3-5 minutos.

Disponha as fatias de bacon na cesta da airfryer em uma única camada, sem sobrepor. Se necessário, cozinhe em duas levadas.

Cozinhe por 8 a 15 minutos, dependendo da espessura e do seu gosto, virando na metade do tempo (se o modelo da sua airfryer exigir). Verifique a crocância a partir dos 8 minutos.

Retire o bacon e coloque sobre papel toalha para absorver o excesso de gordura.

Dica

A gordura do bacon que sobrou na panela/assadeira/cesto pode ser coada e armazenada em um pote na geladeira. É excelente para refogar legumes ou dar um sabor defumado a outros pratos. O bacon crocante pode ser guardado em pote hermético na geladeira por até 3-4 dias e reaquecido rapidamente na airfryer ou frigideira para voltar a ficar crocante.