



Entradas Salgados

Croquetes de Alheira com Cebola Caramelizada

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

500 g de cebolas
100 ml de azeite
150 g de açúcar
100 ml de mel
20 g de vinagre
100 g de água
2 alheiras
1 ovo
pão ralado q.b.
óleo de fritar q.b.
farinha q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 517,6 kcal | 26%* |
| Proteínas | 7,1 g | 14%* |
| Lípidos | 30,7 g | 44%* |
| Hidratos de Carbono | 53,0 g | 20%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Cortam-se as cebolas em gomos finos e deixa-se refogar no azeite até ficar translúcida.
- 2 Junta-se o açúcar para caramelizar um pouco. Acrescenta-se o mel, o vinagre e, por fim, a água. Deixa-se arrefecer.
- 3 Retira-se a pele às alheiras, desfazem-se com a mão e salteia-se numa frigideira.
- 4 Deixa-se arrefecer e moldam-se bolas do tamanho de cerejas grandes. Passam-se por ovo e pão ralado e fritam-se em óleo bem quente.

5 Servem-se em colheres, por cima da compota de cebola.