



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

<b>Energia</b>	517,6 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	7,1 g	14%*
<b>Lípidos</b>	30,7 g	44%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.