



## Sanduíche de Pernil Defumado



### Ingredientes

- 150g de Pernil Defumado Sulita;
- 1 pão francês;
- Azeite de oliva a gosto;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 fatia de queijo;
- ½ cebola;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- 25ml de aceto balsâmico;
- 1 colher (sopa) de mostarda.



Tempo de preparo:

45 min.



Rendimento:

1 porção



### Modo de Preparo:

1. Para a cebola caramelizada, colocar em uma frigideira o azeite de oliva e em seguida acrescentar a cebola cortada em tiras não muito finas.
2. Deixar a cebola refogar por 4 a 5 minutos e acrescentar o aceto balsâmico e o açúcar mascavo.
3. Deixar reduzir 2/3.
4. Na frigideira, colocar a manteiga e após derretida, forrar o fundo da frigideira com o Bacon Extra Pernil Sulita cortado em tiras.
5. Deixar por 2 minutos e acrescentar em uma metade acima do bacon uma fatia de queijo.
6. Cobrir com o restante do bacon e tampar a frigideira até que o queijo derreta.
7. Abrir o pão ao meio, passar a mostarda, acrescentar a cebola caramelizada e colocar o bacon com o queijo. Agora é só se deliciar!