

## CORREIO INDICA

# Delícia suína

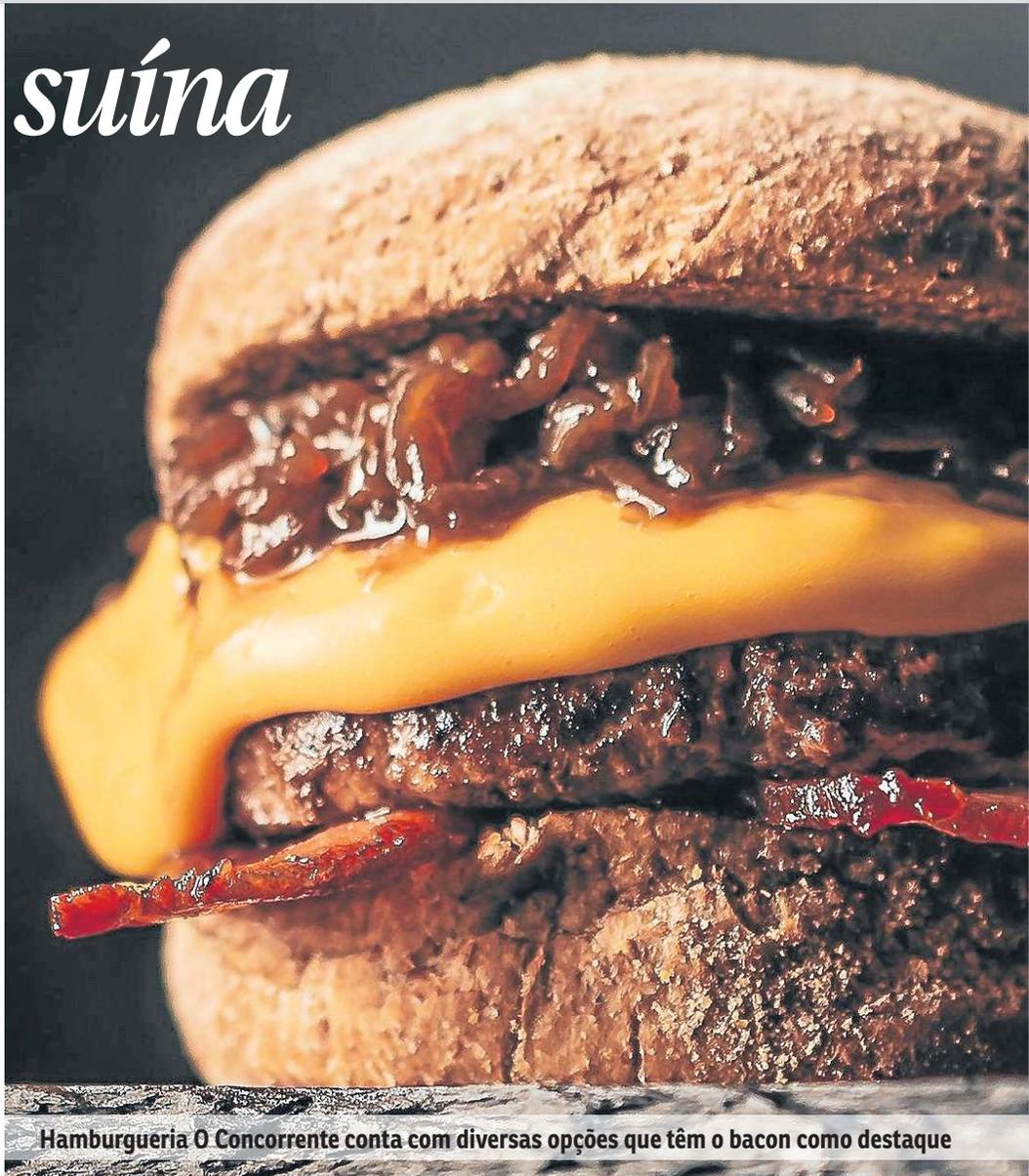
Peça em casa ou prepare na cozinha: confira dicas deliciosas para celebrar o dia do bacon

Isabela Berrogain

De sabor defumado e textura crocante, o bacon é um dos ingredientes mais amados na culinária mundial. O alimento traz versatilidade para o dia a dia na cozinha, seja no café da manhã ou em pratos mais sofisticados, devido ao gosto forte e característico. De origem suína, a carne que caiu nas graças dos brasileiros por influência norte-americana é celebrada amanhã, Dia do Bacon.

Para André Hallane, chef da hamburgueria O Concorrente, o bacon é o toque especial de muitas opções gastronômicas. “Você consegue elevar muitos pratos com o bacon. Às vezes, você sente que falta alguma coisa e o bacon vem para resolver isso, seja em cubos, quadrinhos ou fatias”, defende. “A entrega de sabor que ele traz é o que faz dele tão versátil”, opina.

Outro destaque para André é a qualidade do bacon no Brasil, país que, segundo ele, utiliza muito o alimento nas receitas.



Hamburgueria O Concorrente conta com diversas opções que têm o bacon como destaque

“Aqui, nós comemos um bacon de qualidade muito alta, temos paladar para valorizar esse alimento. Nós também temos um grande uso de bacon no Brasil, principalmente nos hambúrgueres, que são os alimentos em que mais o comemos”, pontua.

Localizado na 409 Norte, o restaurante comandado pelo chef conta com opções ideais para celebração da data comemorativa, como

o hambúrguer batizado com o nome da casa, Concorrente (R\$ 39), um blend angus de 180g com queijo cheddar cremoso derretido, cebola caramelizada e bacon crocante no pão australiano. Outra pedida é o soberano (R\$ 43), feito com blend angus de 180g, queijo prato e cheddar, cebola empanada, alface, tomate e bacon no pão brioche.

Aos que desejam comemorar o Dia do Bacon

com uma receita simples, e em casa, o chef sugere o clássico pão com ovo mexido e bacon. “É uma combinação muito boa, que funciona muito bem. Uma opção que dá sustento e sem deixar pesado, que cabe no dia a dia e é saborosa e equilibrada”, indica. André, no entanto, aconselha um menor uso de sal, devido a tendência do alimento de ser mais salgado.