LOMBO ASSADO AO MOLHO DE MARACUJÁ E ERVAS

INGREDIENTES

1 kg de lombo

300 g de bacon fatiado

2 limões

2 maracujás

1 litro d'água

tomilho

alecrim

alho em pó

manjericão seco

páprica defumada

sal a gosto

manteiga

mel ou 1 copo americano de açúcar

MODO DE PREPARO

Faça uma marinada com a água , limão maracujá com as sementes, tomilho, alecrim, alho em pó, manjericão seco, páprica defumada,sal a gosto.

Ambos os temperos são a gosto. Coloque o lombo, deixe entre 30 a 60 minutos de cada lado.

Após esse tempo, coloque 4 colheres de sopa de manteiga e 30 ml de óleo em uma panela que caiba o lombo,

Sele de todos os lados, essa etapa é muito importante para que a carne se mantenha suculenta.

Reserve o lombo selado.

Coloque 3 colheres de sopa de farinha de trigo na panela com a manteiga, misture bem e adicione a marinada, mexa até engrossar e reserve.

Coloque duas colheres sopa de manteiga na assadeira, o lombo e cubra com o bacon fatiado.

Pincele mel, ou derreta 1 copo americano de açúcar, até ficar dourado, junte uma xícara de café de água para que não endureça após esfriar.

Pincele sobre o bacon, cubra a assadeira com papel alumínio, leve ao forno por 90 minutos a 180, para saber se está assado, enfie uma faca no meio da carne, encoste nos lábios, se estiver morno está pronto.

Depois deixe mais 15 minutos sem papel alumínio para dourar, retire do forno, fatie e jogue o molho por cima.

Sirva com uma farofa, purê ou arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13135-lombo-assado-ao-molho-de-maracuja-e-ervas.html