

# LOMBO AO MOLHO BARBECUE

## INGREDIENTES

### MARINADA:

Marinada: 3 cebolas em cubinhos pequenos  
300 ml de vinho branco seco  
5 dentes de alho triturados  
1 colher (sobremesa) de pimenta branca triturada  
1 colher (sobremesa) de pimenta rosa  
2 laranjas inteiras  
1 colher (sopa) de tomilho seco  
sal do himalaia (o quanto baste)

### MOLHO BARBECUE:

Molho barbecue: 200 g de molho de tomate  
200 g de manteiga  
5 colheres de sopa de açúcar mascavo  
1 cebola grande triturada  
200 ml de vinho branco seco  
200 ml de refrigerante de cola  
200 g de catchup  
50 ml de molho inglês  
50 ml de molho de soja (tipo shoyu)  
sal do himalaia a gosto  
salsa fresca ou tomilho fresco para decorar

## MODO DE PREPARO

### LOMBO:

Lombo: Retire o excesso de gordura das laterais (mantenha uma capa de gordura na parte superior).  
Fure a peça com a faca e reserve-a.

### MARINADA:

Marinada: Coloque no liquidificador o vinho, o alho e o suco de 1 laranja juntamente com a outra cortada em quatro

partes (com casca).

Triture tudo muito bem e despeje em um refratário ou saco hermético.

Banhe o lombo com as mãos adicionando as pimentas, o tomilho e a cebola.

Reserve de um dia ao outro ou por até 8 horas.

Misture novamente a marinada virando o lombo na metade do tempo (no saco hermético esse processo é facilitado).

Retire-o após o tempo de marinada e amarre-o firmemente no sentido do comprimento com um barbante. Adicione as cebolas e temperos da marinada por cima e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno por 2 horas coberto virando-o na metade do tempo. Retire o papel e passe o barbecue de 20 em vinte minutos até finalizar o tempo.

#### MOLHO BARBECUE:

Molho Barbecue: Em uma panela reduza os 200 ml de refrigerante de cola em 50% e reserve.

Em outra panela, doure a cebola na manteiga e adicione o vinho, o molho de tomate, o catchup, o açúcar, molho inglês, molho de soja e deixe ferver por 20 minutos em fogo baixo.

Adicione a redução de refrigerante de cola e misture bem adicionando o sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16542-lombo-ao-molho-barbecue.html>