

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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