LOMBO DE PORCO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de lombo do porco

1/2 colher (chá) de noz-moscada ralada

4 colheres (sopa) de azeite

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de vinho branco seco

2 colheres (sopa) de molho inglês

2 colheres (sopa) de molho de gergelim (opcional)

3 colheres (sopa) de salsinha picada

1 caixa de creme de leite

sal, pimenta, alecrim, manjerona e coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o lombo de porco com sal, pimenta, noz-moscada, alecrim, manjerona, coentro, molho inglês, molho de gergelim e 1/2 xícara (chá) de vinho branco seco.

Misture tudo muito bem e deixe tomar gosto de um dia para o outro (se possível), caso contrário, deixe marinar por no mínimo 3 horas.

Em uma panela de pressão, aqueça o azeite em fogo médio, coloque o lombo de porco e frite até dourar de todos os lados.

Coloque o leite, a outra 1/2 xícara (chá) de vinho branco seco e a salsinha picada e deixe levantar fervura.

Em seguida, tampe a panela e cozinhe por 30 minutos, contados após o início da pressão.

Coloque a panela sob a água fria até sair toda a pressão.

Abra a panela e retire a carne com cuidado para não arrebentar e transfira para uma travessa.

No molho que sobrou na panela acrescente o creme de leite sem soro.

Misture bem e espere levantar fervura.

Regue o lombo de porco com esse molho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17017-lombo-de-porco-na-pressao.html