

LOMBO COM MOLHO DE MOSTARDA E MEL

INGREDIENTES

1 pedaço do lombo do porco de 2 kg

100 ml de mostarda

100 ml de mel

suco de um limão

1 colher (sopa) de alecrim

2 colheres (sopa) de amido de milho (maisena) dissolvido em 50 ml de água

2 colheres (sopa) de óleo

sal e pimenta a gosto

200 ml de água

MODO DE PREPARO

Apare o lombo retirando a capa e o excesso de gordura.

Tempere com sal e pimenta e esfregue o óleo.

Aqueça bem uma panela funda e coloque o lombo, selando todos os lados.

Abaixe o fogo e cozinhe devagar, adicionando água aos poucos e virando sempre, até ficar no ponto (cuide para não secar).

Mantendo o lombo na panela, adicione 200 ml de água, a mostarda, o mel e o limão.

Mexa bem e adicione o amido mexendo até engrossar.

Acerte o sal e a pimenta se necessário e sirva em seguida.

Coloquei em um prato raso e criei em fatias finas, depois espalhei parte do molho por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17936-lombo-com-molho-de-mostarda-e-mel.html>