LOMBO SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg e 200 g de carne de boi ou porco

8 dentes de alho

1 colher (sopa) rasa de sal

1 colher (sopa) rasa de corante

1 colher (sopa) rasa de cominho

1 colher (chá) rasa de açafrão

1/2 cebola

300 ml de água

2 colheres (sopa) rasas de vinagre

MODO DE PREPARO

Amasse os alhos com o sal, açafrão, corante, cominho e a cebola.

Em uma panela grande onde possa caber o lombo, adicione a água e o tempero (já amassado).

Adicione o lombo na panela com o tempero, banhe-o e deixe de molho tampado por 30 minutos.

Após isso, leve-o para o fogo médio e cozinhe por 10 minutos.

Em seguida, adicione as duas colheres de vinagre e o deixe no fogo até cozinhar (vire o lombo na panela de vez em quando para evitar grudar ou queimar um lado).

Depois de cozido e pronto, corte-o (em cubos ou filetes) e sirva como preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18622-lombo-simples.html