LOMBO TRANÇADO TROPICAL

INGREDIENTES

1 lombo em peça (aproximadamente 3 kg)

2 xícaras de vinho tinto seco

suco de 2 limões

2 xícaras de suco de abacaxi concentrado

fatias de bacon

ameixas pretas sem caroço

fatias de abacaxi

sal e pimenta a gosto

margarina e pomarola para "pincelar"

1 colher de farinha de trigo

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Corte o lombo em 3 partes sem separá-las em uma das extremidades.

Tempere com o sal, a pimenta, o vinho, o limão e o suco e deixe nos temperos por no mínimo 2 horas.

Em um refratário untado, trance o lombo e prenda as pontas com cordão ou palito.

Distribua as ameixas, o bacon e o abacaxi entre as aberturas das tranças.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por no mínimo 1 hora (180° C).

Retire o papel, passe margarina e pomarola sobre o lombo.

Volte ao forno e vá regando com os temperos até que fique dourado e macio.

Quando estiver pronto, retire os temperos e leve-os ao fogo com a água e a farinha de trigo, mexendo até engrossar.

Sirva com o lombo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23605-lombo-trancado-tropical.html