

LOMBO DE PORCO COM BACON

INGREDIENTES

- 2,5 kg de lombo de porco, aproximadamente
- 1 kg de bacon cortado em cubos
- 2 g de ameixa preta
- 1/2 xícara (chá) de glucose de milho
- 3 limões rosa ou taiti
- 1 colher de sal
- 1 cabeça pequena de alho
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 1 lata de compota de pêsego
- 1 lata de compota de figo

MODO DE PREPARO

Limpe o lombo, tirando as gordurinhas.

Faça vários furos no lombo e coloque os cubinhos de bacon, deixando algumas tiras.

Bata o alho, o suco do limão, a pimenta e o sal.

Despeje em cima do lombo, deixando marinar por duas horas.

Coloque em uma assadeira forrada com papel alumínio.

Passa a glucose de milho e coloque para assar com as tiras de bacon por cima, no forno a 180º C.

Depois de assado o lombo, retire do forno e decore com figo e pêsego regado com as caldas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25613-lombo-de-porco-com-bacon.html>