

LOMBO CAMELIZADO

INGREDIENTES

1 peça de lombo
2 a 3 colheres de ketchup
3 colheres de shoyu
2 colheres de mel
sal, pimenta e alho a gosto
fatias de abacaxi

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220º C.

Coloque o lombo na água em temperatura ambiente com sal por 20 minutos.

Seque o lombo com papel toalha e fure-o com a faca.

Misture todos os ingredientes e esfregue no lombo.

Coloque no forno com o papel-alumínio por 1h30 (para cada kg e meio).

Tire o papel-alumínio, coloque pedaços de abacaxi e deixe por mais 10 a 15 minutos.

Sirva com arroz ou salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25682-lombo-caramelizado.html>