

LOMBO CARAMELIZADO

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
fatiadas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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