LOMBO CERVEJEIRO

INGREDIENTES

CARNE:

Carne:1 lombo de porco temperado (2 kg)

TEMPERO:

Tempero: 4 cabeças de alho amassado

1/2 cebola picada em pequenos cubos

1 colher (café) de azeite de oliva

1/2 colher (café) de sal

1 pitada de pimenta-do-reino

1 pitada de curry

1 e 1/2 limão

CALDO:

Caldo:2 garrafas de cerveja premium 600 ml

MODO DE PREPARO

TEMPERO:

Tempero:Amasse as cabeças de alho, pique a cebola, coloque o sal, a pimenta, curry e esprema o limão.

Misture e reserve.

Coloque a carne em um refratário grande, de preferência vidro.

Faça riscos com a faca ao longo do lombo e use 1/2 do tempero para temperar a carne toda.

Espere enquanto o forno aquece.

Por fim, regue o lombo com a cerveja e coloque o restante do tempero.

Leve ao forno por 30 minutos e regue com o caldo, repita o processo a cada 30 muitos para a carne não secar.

Ao regar, o tempero cairá, use uma escumadeira para deixar o alho e cebola no alto da carne, para dourar junto com o lombo.

Retire do forno quando a carne estiver macia e dourada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25758-lombo-cervejeiro.html