

LOMBO DE PORCO DA CHEF LENNY PRADO

INGREDIENTES

1 lombo de porco
4 limões
1/2 xícara de azeite doce ou 4 colheres de margarina
1 cebola
4 dentes de alho
1 xícara de vinho de preferência branco
sal a gosto
pimenta calabresa
salsa desidratada
4 colheres de mostarda
2 colheres de mel

MODO DE PREPARO

Limpe o lombo e faça alguns furos com garfo, reserve em um recipiente plástico, (sempre que for usar limão em suas receitas use recipientes de plástico).

Esprema os limões e jogue sobre o lombo.

Deixe agir ao menos por 15 a 20 minutos, virando sempre.

Junte o alho amassado com sal, pimenta, cebola, margarina ou azeite, mostarda, salsa e o mel.

Faça uma pasta e vá esfregando no lombo o máximo de tempo que puder.

Em uma panela de pressão refogue o lombo até começar a escurecer o fundo da panela, sempre virando para não queimar.

Vá regando com o vinho e um fio de azeite doce.

Quando todos os lados do lombo estiverem gratinados, coloque 2 xícaras de água e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos.

Retire da panela, coloque em uma forma e leve ao forno sem cobrir.

Deixe assar e vá regando com o caldo que ficou na panela de pressão.

Se necessário tempere um pouco mais o caldo com vinho e os outros temperos usados antes.

Sugiro retirar do forno em 25 minutos ou quando já estiver todo gratinado e usar o restante do molho para servir à mesa.

Servir com arroz branco temperado no alho, salada de rúcula, espinafre e agrião.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30430-lombo-de-porco-da-chef-lenny-prado.html>