

LOMBO DE PORCO AO MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

- 2 kg de lombo de porco
- 1 cebola média, em pedaços
- 3 colheres de sopa de tempero completo
- 2 limões "só o suco"
- 1/2 xícara de azeite
- 4 dentes de alho
- 4 folhas de louro
- 4 batatas

MODO DE PREPARO

Fure o lombo dos dois lados e reserve.

Junte todos os ingrediente e bata no liquidificador.

Derrame a mistura sobre o lombo, passe a mão para que o tempero pegue em toda a peça e reserve de um dia para o outro.

Coloque o lombo em uma assadeira com um pouco do tempero, corte as batatas e coloque em volta, passe um pouco de azeite sobre a batata e acrescente orégano e uma pitada de sal.

Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno a 180°C por 2 horas e 30 minutos.

Retire o papel alumínio e vá passando o molho barbecue de 10 em 10 minutos por mais uma meia hora.

Depois é só apreciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31397-lombo-de-porco-ao-molho-barbecue.html>