

LOMBO DE PORCO À CARAMBOLA

INGREDIENTES

1 lombo de porco 500 g
suco de 2 limões siciliano
1 pimenta vermelha dedo de moça
manjerona fresca à vontade
sal a gosto
1 colher de chá de tempero zatar
10 carambolas maduras
1 copo de leite 200 ml
1 colher de chá de amido de milho
1 colher de sopa de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Colocar o lombo temperado com os limões, a pimenta, manjerona zatar e sal.

Leve ao forno em uma assadeira com papel alumínio, por 40 minutos aproximadamente, a 150/160°C.

Retirar do forno e reservar.

Para o molho, bata o restante dos ingredientes em um liquidificador e em seguida coloque em uma panela em fogo baixo.

Engrosse o molho a gosto, depois de pronto coloque em cima do lombo e asse no forno por mais 15 minutos a 120°C. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33017-lombo-de-porco-a-carambola.html>