

LOMBO NO ABACAXI E LARANJA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 latas creme de leite

1 colher sopa de catchup

1 colher sopa de mostarda

200 g de champignon fatiado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque na panela o creme de leite, catchup, mostarda, champignon e leve ao fogo.

Deixe ferver por 2 minutos. Retire despeje por cima do lombo e deixe no forno mais 10 minutos.

Retire do forno, corte em fatias, coloque na travessa e sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36680-lombo-no-abacaxi-e-laranja.html>