

LOMBO PORCO ASSADO RECHEADO

INGREDIENTES

1 lombo grande de porco

1 cebola grande da rocha picadinha ou ralada

6 dentes de alho amassados

250 g de toucinho em cubos

300 g bacon em cubos

corante (colorau) a gosto

cominho a gosto

orégano a gosto

sal a gosto

vinagre

MODO DE PREPARO

Amasse o alho no sal, acrescente o vinagre, corante, cominho, orégano e a cebola, deve ficar pastoso quase líquido, use o vinagre para obter a consistência.

Faça um furo horizontal no lombo de uma ponta a outra, poderá fazer com uma faca fina ou um cano fino.

Use metade do tempero e misture com o toucinho e o bacon.

Recheie o lombo.

Faça pequenos furos ao redor do lombo e coloque o restante do tempero.

Leve ao forno preaquecido em uma assadeira com óleo e forrada com papel alumínio (parte brilhosa para baixo).

Deixe assar por 40 a 50 minutos em fogo médio.

Retire o papel alumínio e deixe dourar a parte externa por volta de 10 a 15 minutos.

Corte em fatias sirva em uma travessa e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39681-lombo-porco-assado-rechulado.html>