LOMBO RECHEADO COM BACON

INGREDIENTES

2 kg de lombo de porco

1/2 kg de bacon

1 pacote de creme de cebola

Sal a gosto

1/2 copo americano de molho shoyu (aproximadamente 100 ml)

1 maço de alface verde

1 maço de alface roxa

1 abacaxi

MODO DE PREPARO

Abra o lombo até ter a aparência de um bife.

Espalhe o creme de cebola uniformemente sobre o lombo aberto. Fatie o bacon e o distribua por cima do creme de cebola já espalhado sobre o lombo. Enrole o lombo e use linha e agulha para costurá-lo.

Tempere a parte externa do lombo com sal (18 g por kg ou a gosto). Coloque o lombo em uma sacola que não esteja furada, adicione o molho shoyu e feche bem. Deixe na geladeira de 12 a 24 horas para pegar o tempero, virando o lombo de vez em quando. Após o tempo determinado, retire o lombo da sacola, enrole papel alumínio em volta do lombo (a parte brilhosa fica para dentro), asse por 2 horas em fogo alto. Retire o papel alumínio e asse por mais uma hora em fogo baixo, ou até o lombo estar bem dourado. Use as alfaces e o abacaxi em rodelas para enfeitar uma travessa e sirva o lombo sobre ela. Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44349-lombo-recheado-com-bacon.html