LOMBO À CALIFORNIA

INGREDIENTES

PARA O TEMPERO:

Para o tempero:1 copo americano de vinho branco seco

1 copo americano de suco de laranja

3 dentes de alho amassados

2 folhas de louro

Sal, ervas finas e pimenta a gosto

Para decorar

Figo, pêssego e cereja em calda

MODO DE PREPARO

Temperar o lombo e levar a geladeira coberto com filme plástico e deixar de um dia para o outro.

Em uma panela grande dourar o lombo em um fio de azeite.

Acrescentar o liquido e os temperos.

Deixar cozinhar por 1 hora e meia mais ou menos em fogo baixo.

Se necessário regar com água quente até ficar dourado e macio.

Fatiar o lombo e servir decorado com as frutas.

Também pode comprar o lombo já temperado e fazer no forno conforme indicação e servir decorado com as frutas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45073-lombo-a-california.html