LOMBO NA CACHAÇA

INGREDIENTES

1 lombo de porco

6 dentes de alho

sal a gosto

azeite a gosto

cachaça suficiente para cobrir a carne durante o tempero

3 limões

100 ml de mel

pimenta-do-reino a gosto

5 maçãs

5 bananas da terra

2 colheres de café de amido de milho

1/2 litro de suco de laranja

MODO DE PREPARO

Faça uns furos na peça de carne.

Temperar o lombo com alho, sal, suco dos limões, pimenta, azeite.

Derramar o mel sobre a carne.

Cobrir toda carne com cachaça e deixar na geladeira por no mínimo três horas.

De preferência deixar na geladeira durante toda noite.

Em uma panela de borda alta colocar a carne com a gordura para baixo em fogo alto e depois de meia hora abaixar o fogo.

Colocar um pouco de mel sobre a carne.

Assim que o tempero for secando na panela ir acrescentando mais caldo do tempero que ficou com a carne na geladeira.

Cuidado para o caldo não secar e queimar a carne.

Em média de uma hora a carne ficará toda firme significa que carne estará assada.

Cozinhar as maçãs com açúcar.

Depois de cozidas bater no liquidificar para fazer um purê de maçã.

Acrescentar o suco de laranja e o amido de milho na panela com o tempero que ficou no fundo onde foi cozida a carne.

Mexer constantemente para não empelotar.

Desta mistura será feito um creme para misturar ao purê de maça e derramar sobre a carne depois de assada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45105-lombo-na-cachaca.html