

LOMBO TATURANA (RECHEADO COM ABACAXI)

INGREDIENTES

- 1 lombo de porco (aproximadamente 1,5 kg)
- 1 abacaxi picado sem o miolo
- 250 g de bacon em fatias finas
- Sal para temperar o lombo
- 1 caixa de palitos de dente
- Papel alumínio (o suficiente para enrolar o lombo)

MODO DE PREPARO

- Abrir o lombo de forma que fique parecendo um grande bife.
- Passar sal no lombo por dentro e por fora.
- Cortar o abacaxi em quadradinhos pequenos.
- Coloque papel alumínio dentro da assadeira, em tamanho suficiente para enrolar o lombo depois de preparado.
- Monte o lombo já dentro da assadeira. Coloque papel alumínio dentro da assadeira, em tamanho suficiente para enrolar o lombo depois de preparado.
- Dispor o abacaxi no meio do lombo, enrolar como se fosse um rocambole.
- Cobrir o lombo inteiro com as fatias de bacon, e prender com os palitos de dente.
- Enrole o lombo no papel alumínio.
- Leve ao forno baixo por 1 hora e 30 minutos com o papel alumínio fechado.
- Após este tempo, abra o papel alumínio (não retire, apenas abra).
- Regue o lombo com o caldo que foi liberado.
- Volte ao forno, agora na temperatura alta, para que o lombo fique douradinho.
- Você pode enfeitar a assadeira com farofa úmida, batatas ou como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55394-lombo-taturana-recheado-com-abacaxi.html>