

LOMBO DE PORCO NO TACHO

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1200g de lombo de porco sem osso
2 cebolas picadas
1 dente de alho picado
100g de margarina
250 ml de vinho tinto
1200 ml de caldo de carne, feito com 2 cubos de caldo de carne e água a ferver
Molho inglês q.b.
1 colher de chá bem cheia de farinha maizena
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Num tacho largo leve ao lume a margarina e deixe aquecer.
Junte a carne e deixe alourar um pouco de ambos os lados, sem deixar queimar a gordura.
Junte a cebola e o alho.
Deixe refogar ligeiramente.
Junte o vinho tinto e o caldo de carne.
Tape e deixe cozinhar em lume moderado durante 1 hora.
3. Entretanto, dissolva a farinha maizena num pouco de água e acrescente algumas gotas de molho inglês.
4. Depois da carne cozida, retire-a.
5. Coloque o molho num copo alto e passe-o com a varinha mágica.
Junte a farinha maizena e misture tudo.
6. Coloque o molho novamente no tacho e deixe ferver.
7. Corte a carne em fatias e coloque-a novamente no tacho.
Regue a carne com o molho e deixe apurar durante 5 minutos em lume brando.
Depois da apurada está pronta a servir.
Acompanhe com legumes cozidos e batata frita.

Custo: 6.00 € ; Custo por pessoa: 1.20 €

<http://www.saborintenso.com/f16/lombo-porco-no-tacho-10433/>