

LOMBO DE **PORCO** COM MOLHO DE AMEIXAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 10 MINUTOS

1200g de lombo de porco
500g de ameixas secas pretas
1 cebola picada
60g de margarina
500 ml de espumante
80 ml de brandy
1 pau de canela
200 ml de natas
Sal q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Num tacho, leve ao lume a margarina e deixe aquecer.
Frite a carne ligeiramente de ambos os lados.
3. Depois de loirinha, retire a carne para um prato e junte a cebola à gordura que ficou.
Deixe refogar um pouco.
4. Junte novamente a carne.
Junte o brandy e puxe-lhe o fogo.
Depois da chama acabar, junte o espumante.
Tape e deixe estufar durante 1 hora em lume brando.
5. Quando a carne estiver tenrinha, junte as ameixas e o pau de canela.
Deixe cozinhar durante 5 minutos.
6. Passado os 5 minutos retire a carne.
Junte as natas às ameixas.
Mexe e logo que comece a ferver apague o lume.
Sirva a carne cortada às fatias, regada com o molho e acompanhada com puré de maçã.

Custo: 14.00 € ; Custo por pessoa: 3.50 €

<http://www.saborintenso.com/f16/lombo-porco-molho-ameixas-11876/>

www.saborintenso.com