

LOMBO DE **PORCO** ASSADO COM CERVEJA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

700g de lombo de porco
1 cebola cortada em rodela meia-lua
1 cenoura grande ralada
1 chávena de café de azeite
7 dentes de alho
1 colher de café de cominhos
2 folhas de louro
1 cerveja
1 colher de chá de farinha
Água q.b.
Sal grosso q.b.

PREPARAÇÃO

Num almofariz, coloque os dentes de alho, as folhas de louro partidas em pedacinhos, sal, os cominhos e um pouco de azeite, esmague tudo.

Depois de tudo bem esmagado, junte um pouco de cerveja e mexa.

Tempere a carne com o preparado anterior e deixe em tempero durante 1 hora.

Passado 1 hora coloque a cebola e a cenoura por baixo da carne.

Regue com o restante azeite e com a cerveja.

Leve ao forno pré-aquecido nos 180° entre 1 hora e 1 hora e um quarto, se o molho secar muito, acrescente água.

Passado 1 hora e um quarto tire a carne e junte a farinha dissolvida na água ao molho, mexa e deixe ferver.

Depois do molho apurado, retire do forno e coloque a carne já cortada às fatias no tabuleiro.

Regue a carne com o molho.

Sirva acompanhado com espargado de espinafres, arroz de cogumelos e batata frita.

Custo: 4.50 € ; Custo por pessoa: 1.12 €

<http://www.saborintenso.com/f16/lombo-porco-assado-cerveja-704/>

www.saborintenso.com