

LOMBINHO DE **PORCO** FRITO COM CERVEJA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 kg de lombinhos de porco cortados em cubos
400g de camarão fresco ou descongelado
150 ml de azeite
4 dentes de alho esmagados
2 folhas de louro cortadas ao meio
2 malaguetas cortadas em rodellas
1 colher de sobremesa bem cheia de massa de pimentão
200 ml de cerveja
1 raminho de salsa picada
Azeitonas verdes recheadas com pimento vermelho
Pickles picados
Sal q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos + 30 minutos
Custo: 12.00 € | Custo por pessoa: 2.40 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/lombinho-porco-frito-cerveja-38505/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, tempere a carne com sal tendo em conta que a massa de pimentão já é salgada. Junte a malagueta, a massa de pimentão, os dentes de alho, as folhas de louro, metade do azeite e a salsa picada. Envolve tudo muito bem. Regue com a cerveja e misture tudo. Deixe marinar durante 30 minutos.
2. Num tacho largo leve ao lume o restante azeite e deixe aquecer bem. Junte a carne escorrida, os alhos e as folhas de louro. Mexa e deixe fritar por igual até que a carne fique bem loirinha.
3. Junte o camarão e deixe aquecer. Aos poucos e enquanto fritar, junte o marinado. Logo que o camarão esteja bem passado e o molho apurado, retire. Sirva a carne com os pickles picados, as azeitonas recheadas e batata frita. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!