

Lombinho de Porco no Tacho com Molho Escuro

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 lombinho de porco
1 colher de sopa bem cheia de banha
1 cebola grande picada
2 folhas de louro
1 colher de chá de molho inglês
caldo de carne
150 ml de vinho tinto
sal q.b.
pimenta q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/lombinho-porco-no-tacho-molho-escuro-43079/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne por igual com sal e pimenta.
2. Num tacho largo, leve ao lume a banha e deixe aquecer bem.
Frite a carne por igual até que fique lourinha.
3. Depois de lourinha, retire a carne para um prato e à gordura que ficou, junte a cebola e o louro.
Mexe e deixe refogar até alourar.
4. Junte novamente a carne e adicione o molho inglês, o vinho tinto e um pouco de caldo de carne.
Tape e deixe cozinhar durante 20 minutos.
De 5 em 5 minutos, vire a carne e conforme o molho vá secando, adicione mais caldo.
5. Passados os 20 minutos, retire a carne para uma travessa.
Retire as folhas de louro e com a varinha mágica, triture o molho.
Deixe ferver e retire do lume.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!