

# LOMBINHO DE PORCO COM MOLHO DE MOSTARDA



## INGREDIENTES

- 1 LOMBINHO DE PORCO, COM CERCA DE 400G
- 2 C. DE SOPA DE MOLHO TERIRYAKI
- CALDO:
- 50 G DE AZEITE
- 1 CEBOLA, EM QUARTOS
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CENOURA
- 2 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 C. DE SOPA DE VINAGRE DE ARROZ
- 1 C. DE SOPA DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 CALDO DE LEGUMES
- 1 LITRO DE ÁGUA
- MOLHO:
- 500 G DO CALDO COADO
- 50 G DE MANTEIGA
- 40 G DE FARINHA
- 2 C. DE SOPA DE MOSTARDA DE DIJON
- SAL E PIMENTA Q.B.
- TOMILHO Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Pincele o lombinho com o molho teriyaki. Reserve por uma a duas horas.
2. Na taça da Cuisine Companion, com a lâmina amassar/triturar, coloque o azeite, a cebola, a cenoura, os alhos e a polpa de tomate. Triturar grosseiramente por 20 seg/Vel.8. Raspe as paredes da taça, tapar novamente e programar 5 min/120º/Vel 3.
3. Colocar na taça, os restantes ingredientes para o caldo: o açúcar mascavado, o vinagre, a folha de louro, o caldo de legumes e a água. Feche a tampa e coloque a panela de vapor, onde entretanto já colocou o lombinho semi embrulhado em folha de alumínio.
4. Inicie a cozedura no programa de vapor P2/ 100º/35 min.
5. Retire depois a panela de vapor e reserve, mantendo o lombo na folha de alumínio.
6. Coe o caldo da taça, com a ajuda de um passador de rede fina. Reserve 500 ml do caldo da taça.
7. Molho:
8. Coloque a manteiga e farinha na taça e misture 10 seg./Vel.5. Programar depois Vel.3/100º/5min.
9. Adicionar 400 g do caldo coado, assim como o suco que se formou na folha de aluminio com o lombinho, e selecionar 100º/7 min./Vel.7.
10. Adicione mais um pouco de caldo (caso o molho esteja demasiado grosso), retifique de sal e pimenta e junte a mostarda Dijon. Programar mais 2 min./100º/Vel. 7.
11. Sirva o lombo fatiado, com o molho de mostarda e decorado

