

LOMBINHO DE PORCO COM BACON E PURÉ DE DUAS BATATAS



INGREDIENTES

- 2 LOMBINHOS PARTIDOS ÀS RODELAS
- 6 FATIAS DE BACON CORTADAS EM TIRAS
- 1 FOLHA DE LOURO
- 25 ML AZEITE
- 40 ML DE ÁGUA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- SAL, PIMENTA, NOZ MOSCADA Q.B
- 1 COLHER DE CAFÉ ERVAS PROVENCE
- 100 GR NATAS FRESCAS CULINÁRIA
- 2 GEMAS
- PURÉ DE DUAS BATATAS:
- 400 GR DE BATATA AGRIA (FRITAR)
- 120 GR DE BATATA DOCE
- 180 GR DE LEITE
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL
- NOZ MOSCADA, PIMENTA Q.B
- 100 GR NATAS FRESCAS CULINÁRIA
- 15 GR DE MANTEIGA

CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola e alho com acessório picador e dar uns toques no turbo, limpar as paredes e voltar a repetir.

2. Retirar acessório e colocar o de mistura com todos os ingredientes menos as natas e gemas, envolver bem e programar vel 2/100 graus/ 35 min.

3. Verificar temperos eu coloquei um pouco de sal tive receio antes por causa do bacon.

4. Numa taça colocar as gemas e natas envolver bem com um garfo e juntar ao preparado de carne envolver bem, vel 2 / 100 graus / 5 min.

5. Reservar eu coloquei na Charme Plus da tupperware que mantém quente..

7. Puré:

9. Colocar o acessório de amassar/triturar com batatas aos cubos, leite e sal programar vel 3/ 90 graus/ 35 minutos. A 5 minutos do fim juntar os restantes ingredientes.

10. Bater vel 8 / 30 seg.

12. Servir com salada de tomate cherry.

14. Encontram aqui a receita
: <https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2017/05/lombinho-de->

