

LOMBINHO DE PORCO NA MARINADA



INGREDIENTES

- 1 LOMBINHO DE PORCO
- MARINADA:
- ALHO QB
- VINHO BRANCO QB
- SAL QB
- PIMENTA QB
- TOMILHO QB
- 1 COLHER CHÁ DE MEL
- 1 COLHER DE CHÁ DE MAIZENA
- 1 PUNHADO DE COGUMELOS

CONFEÇÃO

1. Colocar de um dia para o outro o lombinho de porco na marinada: Alho qb, Vinho branco qb, Sal qb, Pimenta qb, Tomilho qb, Colorau qb
2. Colocar o lombinho no cesto do vapor. Deixar cair a marina para a panela (só ficando o alho em cima com o lombinho). Juntar outro tanto de água (até 0.7l).
3. Tapar e escolher P2, Steam.
4. A meio do tempo abrir, colocar cogumelos, uma colherzinha de chá de mel e uma outra colher de chá de de maizena (dissolvida num pouco de água para engrossar o molho). Virar o lombinho na cesta.
5. Quando o tempo terminar, ver se o molho engrossou, senão por mais um bocadinho. Ainda tive que por uns 10 minutos para engrossar. E provar, claro, a ver se é necessário retificar temperos.
6. Servir partido e com a marina por cima.