

LOMBINHO DE PORCO A VAPOR



INGREDIENTES

- 1 LOMBINHO DE PORCO
- 2 COLHERES DE SOPA MASSA PIMENTÃO
- 2 DENTES ALHO
- 1 COPO VINHO BRANCO
- 1 COPO DE CERVEJA
- SAL E PIMENTA
- 30 G AZEITE
- 1 CEBOLA
- 50 G POLPA TOMATE
- 600 G ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Misturar o azeite com a massa de pimentão, juntar os dentes de alho partidos, a cerveja, o vinho e um pouco de sal e pimenta.

2. Temperar a carne com esta mistura e deixar marinar umas horas.

3. Colocar o lombinho na panela a vapor.

4. Na taça colocar a cebola com a lâmina picadora, velocidade 12, 15 segundos.

5. Juntar a marinada na taça, acrescentar a polpa de tomate e a água, fechar a tampa e colocar a panela a vapor com o lombinho.

6. Seleccionar programa steam, alterando para 60 minutos.

7. No fim retirar o lombinho e verter o molho por cima.
