

LOMBO DE PORCO ESTUFADO



CONFEÇÃO

1. Marinada: barrar o lombo com um mistura de pimentão, alho, louro, fio de azeite, sal. depois regar com vinho branco e deixar marinar algumas horas ou de um dia para o outro.
-
-

3. Preparação.
-

4. 1.Colocar o lombo no cesto, ja forrado compapel vegetal escorrido(sem a marinada).
-

5. 2. Na taça juntar os restantes ingredintes (1 cebola, polpa de tomate, azeite, alho, sal), e picar durante 6 seg/ vel 6.
-

6. 3. Juntar a folha de louro e Refogar program cozedura lenta P1.
-

7. 4. Juntar a agua e a marinada, colocar a cesta, com o lombo e escorrer a marinada para a taça. Programar Cozedura a Vapor P1 35 minutos.
-

8. 5. No final, retirar a cesta , e triturar o conteudo da taça, "Pulse" 3 vezes (até ficar liquido) .
-

9. 6. colocar o lombo na travessa e servir com o molho.
-

INGREDIENTES

- MARINADA: 500 GR DE LOMBO DE PORCO
- 2 ALHOS
- 1 FOLHA DE LOURO
- SAL, PIMENTA PRETA, PIMENTÃO OU MASSA DE PIMENTO, AZEITE VILHO Q.B
- INGREDIENTES PARA O MOLHO:
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO,
- AZEITE, SAL Q.B
- 3 CLH DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 600GR DE ÁGUA