

LOMBO DE PORCO COM MARINADA DE LEGUMES E PURE DE MAÇA



INGREDIENTES

- LOMBO DE PORCO COM MARINADA DE LEGUMES
- 700G DE LOMBO DE PORCO
- 250ML DE VINHO BRANCO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 2 COLHERES DE SOBREMESA DE PIMENTÃO
- 150G LEGUMES CORTADOS AOS EM QUARTOS (EU USEI PIMENTOS VERMELHOS E AMARELOS; BERINGELA; COURGETTE; TOMATE.
- QB SAL
- 2 COLHERES DE SOBREMESA DE ALECRIM
- 1 COPO DE AGUA FRIA
- PURE DE MAÇA
- 6 MAÇAS SEM CASCA E CORTADAS EM QUATRO

CONFEÇÃO

1. Lombo de porco com marinada de legumes
2. 1- fazer a marinada no dia anterior, menos os 150g de legumes. Deixar o lombo na marinada durante um dia.
3. 2. Colocar a marinada na taça e no cesto colocar o lombo de porco cortado as fatias. Programar 105 graus, velocidade 3 durante 45 minutos.
4. 3. quando faltarem 15 minutos para o programa terminar retirar o cesto, colocar os legumes na marinada e deixar cozer os legumes, tornar a colocar o cesto dentro da taça para que o programe continue.
6. Pure de maça
8. 4- na panela a vapor colocar as maçãs e deixar cozer ao mesmo tempo que a carne, (por isso 45 minutos a 105 graus velocidade 3)
10. 5. Assim que as maçãs estiverem cozidas esmaga-las com um garfo e servir com o carne e o molho da marinada .