

LOMBO DE PORCO A VAPOR COM BATATA A MURRO



CONFEÇÃO

1. Começar por partir o lombo em fatias com mais ou menos 1 cm de largura e temperar, com os temperos descritos nos ingredientes.
2. Colocar a água na taça (sem acessório), as batatas com a casca e temperar com sal. Fechar a taça, colocar o tabuleiro (o de plástico preto) com a carne. Fechar e selecionar 30 min a 120°.
3. Se pretender pode servir assim ou levar ao forno para dourar a carne e as batatas.
4. A carne é só colocar num tabuleiro de forno, com um fio de azeite e as batatas, dar um “murro” em cada uma delas, colocar noutro tabuleiro com umas pedras de sal por cima e levar ao forno a 180°, 15 minutos.

INGREDIENTES

- 20 BATATINHAS PEQUENAS
- 500 GR DE LOMBO DE PORCO
- SAL, TOMILHO E PIMENTA Q.B.
- 1 C. SOPA DE MASSA DE ALHO
- 1 C. SOPA DE MASSA DE PIMENTÃO
- 75 ML DE VINHO BRANCO
- AZEITE Q.B.
- 2 LT DE ÁGUA