

# LOMBO PORCO COM AMEIXAS E CASTANHAS



## CONFEÇÃO

1. Fazer um orifício no centro do lombo de modo a que encaixe no acessório misturador que encaixa na cc de maneira a que o lombo fique centrado na taça da cc.

---
2. Juntar o azeite, o sal o vinho o pimento verde o louro os alhos e as ameixas e programar slowcook p3 100 gr 25 min.

---
3. Adicionar as castanhas congeladas e programar slowcook p3 20 min a 100 graus

---

---

---

## INGREDIENTES

- 500 GR LOMBO DE PORCO
- 200 GR AMEIXAS SECAS SEM CAROÇO
- 300 GR CASTANHAS CONGELADAS
- AZEITE
- 4 DENTES DE ALHO
- 200 ML DE VINHO BRANCO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- PIMENTO VERDE EM TIRAS
- SAL Q.B.