

LOMBO DE PORCO FATIADO



CONFEÇÃO

1. Deitar sobre a carne o caril, o pimentão, o açafrão, o molho inglês, os orégãos, o alecrim, o sal, a pimenta e o vinho Madeira. Massajar a carne com este molho. Adicionar o vinho branco, a água e o louro. Deixe marinar.
2. Na taça colocar o azeite (50ml), a cebola em meias luas, o alho fatiado e programe cozedura lenta P1 durante 5 minutos.
3. Retirar a carne da marinada. Aquecer uma frigideira com 50 ml de azeite e com dois alhos esmagados. Quando o azeite estiver quente aloure a carne dos dois lados.
4. Cortar o lombo em fatias finas.
5. Colocar as fatias de carne sobre a cebola. Entre as fatias coloque as azeitonas fatiadas e despeje o molho da marina na taça. Finalmente programe cozedura lenta P3 durante 23 minutos.

INGREDIENTES

- 1 KG DE LOMBO DE PORCO
- 250G DE CEBOLA
- 4 DENTES DE ALHO FATIADOS
- 2 DENTES DE ALHO ESMAGADOS
- 4 AZEITONAS FATIADAS
- 150 ML VINHO BRANCO
- 50 ML DE VINHO MADEIRA
- 50 ML DE ÁGUA
- 1 COLHER DE CHÁ DE CARIL
- 2 COLHER DE CHÁ DE PIMENTÃO DOCE
- 1 COLHER DE CHÁ DE MOLHO INGLÊS
- 1 COLHER DE CHÁ DE AÇAFRÃO DAS ÍNDIAS
- 1 COLHER DE CHÁ DE ORÉGÃOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE ALECRIM
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 50 ML + 50 ML DE AZEITE
- SAL E PIMENTA Q.B.