

# LOMBO DE PORCO COM CAJUS



## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

---
2. Deite o óleo na cuba.

---
3. Aloure a cebola. Adicione a carne de porco. Deixe alourar durante 4 minutos em todos os lados. Adicione os molhos e a massa de pimentão. Mexa durante 4 min.

---
4. Decore com cajus e manjeriço Thai. Sirva.

---

## INGREDIENTES

- 600 G DE LOMBO DE PORCO CORTADO EM FATIAS FINAS
- 3 CS DE ÓLEO DE AMENDOIM
- 4 CEBOLAS CORTADAS EM SECÇÕES DE 3 CM
- 50 G DE CAJUS TOSTADOS
- 1 CS DE MOLHO NUOC MAM
- 1 CS DE MOLHO DE OSTRAS
- 2 CS DE MASSA PIMENTÃO
- 1 CS DE MANJERICÃO THAI LAVADO E PICADO (EM ALTERNATIVA, COENTROS FRESCOS)