



Lombo de porco com molho de arandos caramelizado

lombo de porco com molho de arandos caramelizado

45 min | ★ | Prato Principal

para 8 pessoas

ingredientes

30 g de açúcar mascavado

Sal q.b.

2 dl de água

1 laranja

3 a 4 pés de tomilho

1 colher de chá de
piripiri

1,2 kg de lombo de porco

80 g de arandos macios
desidratados

2 dl de vinho tinto

Becel Cozinha

modo de preparação (para 8 porções)

para lombo de porco com molho de arandos caramelizado

1. Deite o açúcar, o sal, a água e as tiras da casca de laranja (só a parte vidrada) num tachinho e leve a ferver até o açúcar e o sal estarem completamente dissolvidos.
2. Retire do lume e deixe arrefecer completamente. Depois de fria, deite a mistura num saco de plástico, junte os pés de tomilho e o piripiri e introduza o lombo de porco. Feche bem o saco e reserve no frigorífico de um dia para o outro.
3. Regule o forno para os 120 ° C.
4. Aqueça a Becel Cozinha num recipiente que possa ir ao lume e ao forno. Escorra muito bem o lombo de porco e aloure-o de todos os lados sobre lume médio a forte. Leve ao forno e deixe cozinhar durante 2 horas ou até estar tenro.
5. Entretanto deite a marinada num tachinho, adicione os arandos, o sumo da laranja e leve a ferver destapado até o molho reduzir para metade e começar a espessar.
6. Sirva o lombo cortado em fatias e regado com o molho.

Saboroso!

Dicas: Acompanhe com legumes e batatas salteadas ou puré de batata.