



Promoção
O SABOR DO NATAL:
TRADIÇÕES QUE UNEM GERAÇÕES.

INGREDIENTES:

Lombo suíno aberto em manta 3kg
Bacon 300 gr
Ameixa descaroçada 300 gr
Tomate seco 200 gr
Queijo provolone (1 unidade)
Mel a gosto
Laranja 2 unidades
Alecrim a gosto
Chimichuri a gosto

MODO DE PREPARO

Para preparar o lombo, tempere-o com alho e sal na véspera e deixe-o marinar na geladeira por um dia. No dia seguinte, adicione mel, rodelas de laranja, alecrim e chimichurri ao tempero. Para o recheio, utilize tiras de bacon, ameixa seca, tomate seco e queijo provolone. Enrole o lombo e amarre-o firmemente com barbante. Leve o lombo a uma panela grande com uma quantidade generosa de óleo para selar e cozinhar. Deixe-o dourar e formar uma borra no fundo da panela, que é essencial para o molho. Retire a borra da panela, separe-a do óleo, adicione água e coe. Em seguida, incorpore um creme de cebola dissolvido em água fria e vinho tinto seco. Deixe o molho apurar até atingir a consistência desejada. Sirva-o sobre as fatias do lombo ou disponha-o à parte para que os convidados possam se servir à vontade.

