Ficha técnica

Lombinhos de porco com mel, mostarda e molho de barbecue

Ingredientes

2 lombinhos de porco
1 colher de sopa de mostarda
1 colher de sopa de mel
1 colher de sopa de molho barbecue
8 cogumelos
8 cebolinhas
3 colheres de sopa de natas
Sal, pimenta e piripiri
1 colher de sopa de azeite
3 colheres de sopa de manteiga

Modo de preparação

1. Barrar os lombinhos com o mel, a mostarda e o molho barbecue.
2. Temperar com sal, pimenta e piripiri. Junte o azeite e a manteiga.
3. Tapar e lavar ao frigorífico 2 horas. Cozer as batatas.
4. Aquecer o forno a 180º e depois colocar os lombinhos.
5. Ao fim de 20 minutos colocar os cogumelos, as cebolinhas e as batatas.
6. Quando estiver cozido retirar.
7. Colocar o molho num tacho e juntar as natas. Deixar ferver 20 minutos mexendo sempre.
8. Empratar os lombinhos, as cebolinhas, os cogumelos e as batatas cobertas de molho.
9. Acompanhar com salada.