



Lombo suíno assado



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

03:55

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lombo suíno (em peça)	1,5 kg	1,5 kg
Tempero Sazón® Profissional Louro	3 colheres (chá)	15 g
Sal	1 colher (chá)	5 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a carne suína, salpique com o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto na geladeira por 3 horas.
2. Transfira para uma GN, com a gordura virada para cima, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos, ou até dourar. Retire do forno, fatie e sirva em seguida.