



Copa lombo braseada com molho de mostarda



Rendimento

5 porções



Tempo de preparo

04:00

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Copa lombo suína (em peça)	2 kg	2 kg
Pimenta-do-reino branca (moída)	Meia colher (chá)	1,5 g
Tempero Sazón® Profissional Louro	2 colheres (chá)	10 g
Cebola (cortada em cubos grandes)	1 unidade média	150 g
Alho	1 unidade	100 g
Cenoura (em cubos grandes)	1 unidade média	150 g
Alho poró (em cubos grandes)	Meio talo	50 g
Salsão (em cubos grandes)	Meia xícara (chá)	50 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 colher (sopa)	20 g
Vinho branco seco	2 xícaras (chá)	400 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Água	3,5 l	3,5 l

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cogumelo paris (fatiado)	6 xícaras (chá)	400 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Creme de leite	1 xícara (chá)	200 g
Mostarda	3 colheres (sopa)	50 g
Folha de mostarda (rasgada)	1 maço	260 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a copa lombo, junte o Tempero SAZÓN® Profissional Louro, a pimenta-do-reino, a cebola, o alho, a cenoura, o alho-poró e o salsão, e envolva todos os ingredientes. Regue com o vinho e a água, cubra com plástico filme e leve à geladeira de um dia para o outro. Retire a carne, coe a marinada e reserve os legumes e o líquido separadamente.
2. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer, junte a carne e frite por 8 minutos, ou até dourar todos os lados. Retire do fogo e reserve em uma assadeira. Na mesma frigideira, coloque os legumes reservados, o Extrato de Tomate Ajinomoto® e leve ao fogo alto e refogue. Cozinhe por 5 minutos, ou até que fiquem dourados. Retire do fogo e coloque na mesma assadeira da carne.
3. Regue a carne e os legumes com o caldo reservado e leve ao forno médio, baixo (140 graus), preaquecido, por 3 horas. Retire do forno, separe a carne e reserve aquecida. Coe o caldo, reservando o líquido.
4. Prepare o molho: Em uma panela média, coloque Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o cogumelo e refogue por 2 minutos, ou até mudarem de cor. Acrescente a metade do caldo reservado e cozinhe por mais 3 minutos, ou até ferver. Dilua o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto® com a metade restante do caldo. Adicione a mistura ao caldo aquecido e mexa. Junte o creme de leite e a mostarda, e cozinhe por mais 5 minutos, ou até formar um molho encorpado. Retire do fogo e reserve aquecido
5. Montagem: Em um refratário coloque a Copa Lombo em fatias de 1 cm no centro e regue com o molho e finalize com folhas de mostarda