



Lombo suíno ao molho de laranja



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

13:55

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lombo suíno (em peça)	1 peça média	1,5 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Suco de laranja	1 e meia xícara (chá)	300 ml
Vinho branco seco	meia xícara (chá)	100 ml

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Farinha de trigo	1 colher (sopa)	10 g
Suco de laranja	5 colheres (sopa)	75 ml

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Raspas de laranja	1 colher (chá)	4 g

Modo de Preparo

1. Com o auxílio de uma faca, faça furos no lombo. Espalhe o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, cubra e deixe tomar gosto na geladeira de um dia para outro.
2. Transfira para uma GN, regue com o suco de laranja e o vinho branco, e deixe descansar por 10 minutos. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 1 hora, regando com o caldo formado na GN na metade do tempo.
3. Retire do forno, remova o papel-alumínio e volte ao forno por mais 15 minutos, ou até dourar. Corte a carne em fatias finas e reserve.
4. Prepare o molho: coe 300 ml do caldo formado na GN e transfira para uma panela média. Junte a manteiga e a farinha, previamente dissolvida no suco de laranja, e leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando, por 10 minutos, ou até encorpar.
5. Retire do fogo, regue as fatias de lombo e salpique as raspas de laranja. Sirva em seguida.