



Lombo Thai



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lombo de porco (cortado em cubos)	1 kg	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	6 unidades	21 g
Suco de limão	3 unidades	135 ml
Maçã (com casca, ralada)	1 unidade média	200 g
Açúcar	1 xícara (chá)	150 g
Água	2 e meia xícaras (chá)	500 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres de sopa	60 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a carne, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, misture, cubra e reserve na geladeira por 30 minutos para tomar gosto.
2. Em uma panela média, coloque a pimenta, o suco de limão, a maçã, o açúcar e a água.

Leve ao fogo médio e cozinhe por 30 minutos, ou até formar uma calda. Retire do fogo e reserve.

3. Em uma frigideira grande antiaderente, despeje o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne e grelhe 2 minutos de cada lado, ou até ficarem douradas. Acrescente a geleia de pimenta reservada, abaixe para fogo médio e cozinhe por mais 2 minutos, ou até ferver. Retire do fogo e sirva em seguida.