

Lombinhos de porco com especiarias e manga

Chefe Igor Martinho

INGREDIENTES

800 gr de lombinho de porco
1 colher de chá de tandoori
2 c.s. de azeite Valle Madruga
1 manga grande
500 gr de de batatas
Sal Marinho Rui Simeão
2 dentes de alho
Qb vinagre balsâmico
Pimenta qb



PREPARAÇÃO

Comece por temperar os lombinhos com e as batatas cortadas em gomos com o tandoori, sal e pimenta coloque num tabuleiro e adicione o alho laminado envolva tudo muito bem e regue com azeite, leve ao forno uns 25 minutos a 170° depois de assado corte os lombinhos sirva com as batatas e fatias de manga, por fim coloque um pouco de vinagre balsâmico.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt