

# Lombo de Porco com Castanhas

*Prato típico transmontano*

## INGREDIENTES

1 kg de carne de porco lombo  
500 gr de castanhas  
q.b. de sal marinho Rui Simeão  
q.b. de colorau  
5 dente(s) de alho  
1/2 copo(s) de vinho branco  
2 cebola(s)  
q.b. de azeite Valle Madruga  
1 colher (sopa) de banha



## PREPARAÇÃO

Tempere a carne esfregando-lhe o alho, sal, colorau e o vinho branco. Deixe marinar por 1 hora. Em lume brando, coloque no fundo de um tacho, 2 cebolas médias cortadas em rodelas. Leve a carne com a marinada a estufar sobre as cebolas com um fio de azeite e 1 colher de sopa de banha de porco. Vai-se virando, se a carne estiver ficando seca, adicione um pouco de vinho branco e água. Quando a carne estiver quase cozida, meta as castanhas, sempre em lume brando. Depois de cozida, põe-se num tabuleiro de ir ao forno pré aquecido a 180°, por 10 minutos para alourar.

