

Lombinhos de porco à Primavera

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

- 4 lombinhos de porco com cerca de 100g cada
- 4 cogumelos portobelo grandes
- 80g de miolo de broa desfeito
- 1 raminho de salsa
- 1 raminho de tomilho
- 1 cenoura grande
- 1 dl de azeite
- 5 c.s de vinho branco
- Sal e pimenta qb acabada de moer



Quinta dos Abibes Sublime Tinto 2010



PREPARAÇÃO

- Tempere os lombinhos com sal e pimenta e ligue o forno a 180°;
- Pique a salsa e o tomilho até ficarem bem picadinhos;
- Depois, junte ao miolo da broa e misture;
- Descasque a cenoura e, com a ajuda de um descascador, retire tiras finas de cenoura;
- Retire o pé aos cogumelos e tempere-os com um pouco de sal. Leve-os ao forno cerca de 12 minutos;
- Pincele os lombinhos com azeite e em seguida passe-os pela mistura do miolo de broa, salsa e tomilho de modo que fiquem bem cobertos com a mistura;
- Depois enrole as fatias de cenoura nos lombinhos e coloque-os num prato de forno untado com o resto do azeite. Adicione o vinho e leve ao forno durante 15 minutos;
- Sirva os lombinhos com os cogumelos, acompanhados com legumes verdes e decore a gosto.