

Lombo de Porco Recheado c/ Ameixas e Alperces



2 pessoas

Grau dificuldade:
Médio

Ingredientes

- 1 pedaço de lombo de porco com cerca de 500gr
- 6 alperces secos
- 3 cebolas pequenas
- 6 ameixas secas
- 3 maçãs
- sal e pimenta q.b.
- 1 batata doce grande
- 100ml de vinho branco

Preparação

1 - Com a ajuda de faca afiada, ou uma tesoura, faça uma bolsa no lombo de porco tendo o cuidado de não cortar até ao fundo de uma das pontas.

2 - Descasque uma das maçãs e, juntamente com os alperces e ameixas, pique-os grosseiramente.

3 - Recheie o lombo de porco com esta mistura, pressionando bem, e fechando a ponta com a ajuda de uns palitos.

4 - Tempere o lombo com sal e pimenta e disponha-o num tabuleiro que vá ao forno.

5 - Sem descascar, corte a batata doce e as restantes maçãs em pedaços e junte-as à carne.

6 - Acrescente também as cebolinhas descascadas e cortadas em quartos. Regue com o vinho branco e tape com papel de alumínio.

7 - Leve a forno moderado (180°C) durante pelo menos 2 horas, retirando o papel de alumínio durante a última meia hora de forno para tostar.

Sugestão

Sirva a carne cortada em fatias com os legumes assados e, se desejar, arroz branco.