



Pratos Principais Pratos de Carne

Lombo de Porco com Cogumelos

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 4 doses

Ingredientes

1 saqueta de MAGGI Sopa Rabo de Boi
100 ml de Natas Longa Vida Original
600 g de lombo de porco
2 dl de vinho
1 embalagem de cogumelos frescos
sal q.b.

Informação nutricional

Energia	495,3 kcal	25%*
Proteínas	46,8 g	94%*
Lípidos	25,8 g	37%*
Hidratos de Carbono	11,0 g	4%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Barrar o lombo de porco com a sopa de rabo de boi, cobrir com o vinho e deixar marinar cerca de 2 horas ou de um dia para o outro. Num tacho aquecer a azeite e, quando estiver bem quente, introduzir o lombo, escorrido da marinada. Saltear bem até ficar alourado por todo.
- 2 Baixar a temperatura e acrescentar a marinada, deixando cozinhar e mexendo de vez em quando para não agarrar. Se for necessário, acrescentar mais vinho. Entretanto, lavar os cogumelos e saltear em azeite até perderem a água. Juntá-los à carne, acrescentar as natas, retificar temperos, laminar o lombo e servir com o molho.