



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 Culinária Longa Vida  
 600 g de lombo de porco  
 2 dl de vinho  
 1 embalagem de cogumelos frescos  
 sal q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	472,3 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	46,9 g	94%*
<b>Lípidos</b>	22,9 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	11,8 g	5%*

\*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.