



Pratos Principais

Pratos de Carne

## Lombinho de Porco Assado com Especiarias e Castanhas Assadas

🕒 60 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 1 c. de sopa de pimentão doce
- 1 c. de sobremesa de Nescafé Clássico Intenso
- 1 c. de chá de açafraão das índias
- 1 c. de chá de caril
- 1 c. de café de cominhos
- 1 c. de chá de tomilho seco
- azeite q.b.
- sal q.b.
- pimenta preta q.b.
- 600 g de castanhas ultra congeladas
- 1 kg de lombinho de porco

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	643,6 kcal	32%*
<b>Proteínas</b>	60,9 g	122%*
<b>Lípidos</b>	16,3 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	62,4 g	24%*

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

### Preparação

- 1 Comece por pré aquecer o forno a 190°C.
- 2 Numa taça misture todas especiarias, o café e o tomilho seco. Disponha o lombinho de porco sobre numa tábua de cozinha. Tempere com sal e pimenta preta moída no momento. Depois esfregue bem o lombinho com a mistura de especiarias e café.
- 3 Num tabuleiro disponha um fio de azeite bem generoso e disponha sobre ele o lombinho. Por cima regue com mais um fio de azeite.

- 4 Leve ao forno a assar por cerca de 30/40 minutos ou até o memos estar assado.
- 5 Retire e deixe descansar o lombinho cerca de 3 minutos antes de o fatiar
- 6 Entretanto no tabuleiro que preparou o lombinho disponha as castanhas e leve ao forno por cerca de 15 a 20 minutos.