



## **Lombo Natalino com Molho de Morangos**

**Rosilene Campolina  
Consultora Gastronômica**

031 8728 5838

Portal Gastronômico - [www.chefachef.com.br](http://www.chefachef.com.br)

### **Ingredientes para o lombo:**

- 1 1/2 kg de lombo de porco**
- 6 fatias de bacon**
- 1 cebola processada ou ralada**
- 3 dentes de alho amassados**
- 50 ml de suco de limão**
- 50ml de molho (shoyu) de soja**
- 1 copo de vinho tinto seco**
- 2 folhas de louro, ramos de alecrim ou tomilho**
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto**
- Água ou caldo de carne para regar o lombo**

### **Ingredientes para o Molho**

- 300g de morangos frescos lavados e cortados em lâminas**
- 1 colher de manteiga**
- 1 cebola média ralada e bem escorrida na peneira**
- 2 dentes de alho bem amassadinhos**
- 1/2 xícara(chá) de açúcar**
- 3 colheres (sopa) de aceto balsâmico**
- 1 cálice (50ml) de cachaça branca**
- 1 xícara de água filtrada**
- 1 colher (chá) de gengibre em pó**
- Sal e Pimenta-do-reino e pimenta calabresa a gosto**

## **Modo de Preparo:**

**Faça uma marinada com a cebola, alho, limão, shoyu, ervas, vinho, sal e pimenta. Tempere o lombo e deixe tomar gosto por cerca de 6 horas. Feito isso, cubra toda a peça com as fatias de bacon (no sentido horizontal).**

**Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio 180°C por 2 horas ou até ficar macio. Regue-o algumas vezes com caldo de carne ou suco do próprio assado. Retire o papel e deixe corar. Reserve quente.**

**Se desejar, retire as fatias de bacon na hora de servir.**

## **Molho de Morangos:**

**Numa panela, coloque a manteiga e doure a cebola.**

**Adicione o açúcar e misture até derreter. Junte os morangos.**

**Flambe com a cachaça. Coloque o vinagre balsâmico e a água aos poucos.**

**Deixe reduzir por cerca de 5 minutos. Acerte os temperos com o gengibre, pimenta e sal. Se desejar, passe o molho por uma peneira ou processador.**

**Fatie o lombo e sirva com o molho de morangos e salada de folhas, como na sugestão do Portal Gastronômico [www.chefachef.com.br](http://www.chefachef.com.br)**