

.Lombo Tropical



Ingredientes: 1 totaste de lombo de porco 2 kilos aberto ao meio
200 grama de bacon fatiado
2 unidade de cenouras cozidas em tiras
1 unidade de manga fatiada
1 unidade de abacaxi fatiado
0,5 chávena de salsinha
0 totaste de sal
0 totaste de pimenta
0 totaste de papel aluminio

Instruções de preparação:

Tempere o lombo com o sal e a pimenta; Coloque a salsinha a cenoura, um pouco de abacaxi, e manga e fatias de bacon. Amarre o lombo com barbante. Coloque as tiras de bacon sobre o lombo um a um. Enrole o lombo no papel alumínio, leve ao forno por 2 hora .Tire o papel deixe mais 30 minutos até dourar. Decore o lombo com abacaxi e a manga.
Sugestões Adicionais: Pode assar umas batatas com o lombo