



Lombo de porco com molho de cerveja

ingredientes

Para 2 pessoas

- . 2 alhos franceses tenros
- . 1 colher de sopa de azeite ou manteiga
- . 2 bifes de lombo de porco com 180g cada
- . sal
- . pimenta-preta recém-moída
- . 1 pitada de cominhos recém-moídos
- . 1,2 dl de cerveja
- . 1 colher de sopa de nata espessa
- . 1 colher de sopa de "suissinho"

preparação

Lave os alhos franceses à torneira e retire-lhes as raízes e os talos verdes. Corte-os depois em rodela finas.

Aqueça a manteiga ou o azeite numa frigideira e frite o lombo em lume forte durante 2-3 minutos de cada lado. Junte as rodela de alhos franceses e deixe-as alourar um pouco. Tempere a carne com sal e pimenta e polvilhe-a com os cominhos. Reserve a carne e os alhos num prato tapado.

Deite a cerveja na frigideira e deixe-a levantar fervura. Junte então as natas e o "suissinho", mexa e deixe cozer 2-3 minutos até que o molho fique cremoso.

Tempere o molho com sal e pimenta e um pouco de cominhos. Junte-lhe a carne com todo o seu suco e os alhos franceses e deixe aquecer na frigideira uns instantes.

Coloque o lombo com o molho em dois pratos previamente aquecidos.

Para acompanhar este prato, sirva croquetes de batata ou uma salada.

