

LOMBO BARBECUE COM FAROFA DE FRUTAS E ESPINAFRE FRITO

INGREDIENTES

2 pacotes de Lombo Fatiado com Molho Barbecue Seara Gourmet congelados

Farofa

200 g Bacon Fatiado Seara Gourmet

1 fatia abacaxi em cubos

1 maçã em cubos

1 banana prata em rodela

150 g de manteiga

1 cebola em cubos

2 dentes de alho picados

1/4 de pimenta dedo de moça picado

4 ameixas sem caroço

4 damascos fatiados

30 g de uvas passas pretas e brancas

20 g de castanhas de caju picada grossa

12 biscoitos água e sal quebrados com as mãos

cebolinha verde picada

coentro picado

sal, pimenta do moinho

Espinafre frito

1 maço de espinafre

óleo de soja para fritar

MODO DE PREPARO

Lombo

Retire a capa de plástico e coloque mais 10 minutos no forno

Frite o bacon, coloque o abacaxi, maçã e deixe caramelizar

Coloque a banana

Junte a manteiga, cebola, alho e dedo de moça

Junte as frutas secas e a castanha

Acrescente o biscoito água e sal e deixe tostar

Tempere com sal, pimenta

Espinafre frito

Frite no óleo quente e seque

Tempere com sal

Coloque a farofa no prato, disponha o lombo fatiado em cima, regue com molho barbecue

Decore com espinafre frito

Pode servir com arroz branco, purê de batata baroa, doce ou asterix

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1397-lombo-barbecue-com-farofa-de-frutas-e-espinafre-frito.html>