

LAMEN DE LOMBO

Ingredientes

- **Lombo Assado:**
- 100g de Manteiga (em ponto de pomada)
- Raspas de 1 Limão
- +ou- ½ Colher (chá) de Gengibre Ralado
- +ou- ¼ Colher (chá) de Cominho em Pó
- 1Kg de Lombo Suíno Temperado
- 1 Colher (sopa) de Azeite
- +ou- 1 Colher (chá) de Sal
- +ou- ½ Colher (chá) de Pimenta do Reino
- 1 Cabeça de Alho
- 1 Limão (fatiado em 4)
- Ramos de Alecrim (a gosto)
- Ramos de Tomilho (a gosto)
- **Ovos Cozidos:**
- 4 Ovos (em temperatura ambiente)
- **Macarrão:**
- 250g de Macarrão para yakisoba ou instantâneo.
- **Caldo:**
- 1 Litro Água
- 2 Cubos de Caldo de Legumes (caseiro)
- 2 cm de Gengibre
- 1 Cebola cortada em 4 partes
- 50ml de Saque Mirin (ou Vinagre de Vinho Branco)
- 1 Colher (sopa) de Óleo de Gergelim Torrado
- 4 Colheres (sopa) de Pasta de Misso
- 1 Xicara (chá) de Molho Shoyu
- 500ml de Água Quente
- **Para Montar:**
- Milho Cozido
- Alga Nori
- Cebolinha (picada)

Instruções

1. **Lombo Assado:** Em uma tigela coloque um pouco de manteiga, raspas de limão, gengibre ralado, cominho em pó e misture bem.
2. Pegue um lombo e besunte com um pouco de azeite, sal e pimenta do reino, aqueça muito bem uma panela e doure a carne de todos os lados.
3. Coloque a carne em uma assadeira forrada com papel alumínio e cubra com a manteiga temperada e coloque junto na forma o limão fatiado, ramos de alecrim, ramos de tomilho e 1 cabeça de alho com o topo cortado.
4. Leve para assar em forno preaquecido a 230°C por cerca de 30 minutos, retire do forno e deixe gelar para facilitar o corte.
5. **Ovos Cozidos:** Em uma panela com água fervente coloque os ovos e cozinhe! Ai você pode deixar a gema mais mole ou mais firme! Para gema mole cozinhar por cerca de 7 minutos já o Ovos mais firmes cozinhar por 13 minutos. Assim que der o tempo, coloque em uma tigela com água e gelo para parar o cozimento e tá pronto.
6. **Macarrão:** Para o macarrão aqui pode ser aquele instantâneo ou de yakisoba em uma panela com água quente coloque para cozinhar a porção que você for usar, aqui eu to fazendo para 4 pessoas então to fazendo 250g e ai só deixar cozinhar conforme as instruções do fabricante ou ficar macio.
7. **Caldo:** Em uma panela grande coloque a água, cubos do caldo caseiro, junte o gengibre, cebola, saque, óleo de gergelim, pasta de misso, molho shoyu e cozinhe em fogo baixo com a tampa e deixe cozinhar até começar ferver. Abra a tampa e deixe cozinhar por mais 20 minutos, remova os pedaços (cebola, gengibre) junte a água quente e misture bem.
8. **Para Montar:** Coloque o Macarrão, Carne Fatiada, Ovos, Milho e Alga Nori, finalize com o caldo bem quente e a cebolinha.

ADORO ESSA RECEITA PRINCIPALMENTE NO MEU ANIVERSÁRIO.