Lombo assado na cerveja

Ingredients

2 kg de lombo suíno

1 maçã verde

4 cravos da índia

2 dentes de alho picados ou amassados

1 lata de cerveja

1 xícara de chá de suco de laranja

2 folhas de louro

Sal e pimenta-do-reino a gosto

4 colheres de sopa de manteiga

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Espete a maçã com os cravos e coloque-a em um recipiente grande;

Adicione no recipiente com a maçã, o alho, a cerveja, o suco de laranja e as folhas de louro. Misture bem e reserve;

Com uma faca fina, faça alguns furos no lombo e tempere ele com sal e pimenta;

Transfira ele para o recipiente com a marinada e deixe marinar, na geladeira, por no mínimo 12 horas;

Reserve o molho da marinada, a maçã com os cravos e seque o lombo;

Besunte a carne com manteiga e coloque o lombo em uma assadeira;

Despeje o molho da marinada por cima. Caso tenha muito molho, despeje na assadeira o suficiente para completar cerca de 1 cm da forma e reserve o restante;

Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180ºC por cerca de 1 hora;

Retire o papel alumínio, regue o lombo com o molho e volte para o forno até dourar;

Reserve o lombo, transfira o molho para uma panela, acrescente a outra parte da marinada reservada, a maçã com cravos, leve para o fogo médio e deixe ferver por cerca de 5 minutos ou até reduzir e encorpar;

Desligue o fogo, acerte o sal e a pimenta do molho;

Descarte os cravos da maçã, pique ela e junte com o molho;

Coloque o lombo em um refratário, fatie e despeje o molho por cima e sirva. Bom apetite!