Lombo na panela de pressão

Ingredients

1 kg de lombo de porco

1 cebola média picada

3 dentes de alho amassados

1 maço de cheiro-verde (amarrado com barbante)

1 folha de louro

1 colher de chá de colorau

1 colher de chá de molho de pimenta

2 xícaras de vinho branco seco

Sal a gosto

1 xícara de chá de óleo

1/2 xícara de chá de água

Preparo

Reúna todos os ingredientes do lombo na panela de pressão;

Em um recipiente, faça uma marinada com a cebola, o alho, o maço de cheiro-verde, a folha de louro, o colorau, o molho de pimenta, o vinho branco seco e um pouco de sal. Coloque o lombo no meio e deixe descansar na geladeira por cerca 2 horas - vire a carne do outro lado na metade do tempo;

Passado o tempo, reserve o tempero da marinada e transfira a carne para uma panela com o óleo já quente;

Esquente bem e doure o lombo, virando-o para fritar de todos os lados;

Volte a marinada para a panela e tampe para pegar pressão. Assim que pegar pressão, coloque no fogo médio e deixe cozinhar de 30 a 40 minutos contados após pegar pressão;

Depois, desligue o fogo, deixe a pressão sair sozinha, abra a panela e verifique se a carne está completamente cozida. Caso não esteja, volte a carne por mais 10 minutos na pressão. Mas, se estiver tudo certo, retire a carne da panela, deixe descansar por 10 minutos e corte em fatias. Reserve;

Para o molho que sobrou na panela, retire o excesso de gordura, o cheiro-verde e a folha de louro;

Acrescente 1/2 xícara de chá de água no molho e leve ao fogo para ferver, até desgrudar todos os temperos do fundo da panela, mexendo o preparo com uma colher para liberar todos os sabores;

Depois que o molho estiver mais encorpado, desligue o fogo, coe o molho com uma peneira e coloque sobre o lombo, ou então em uma molheira, para servir junto com a carne;

Sirva com batatas douradas, arroz ou farofa. Bom apetite!