

## Medalhões de porco da minha mãe

Da Cozinha do Nelson  
Imprimir

Esta receita é retirada, com algumas adaptações, do livro da minha mãe, Dioraci Rambo Urtassum, livro de receitas *Delícias, aromas e vidas*.

### Ingredientes:

- 1 kg de lombo de porco
- 2 colheres de chá de sal
- 1/2 colheres de chá de canela em pó
- 1/4 colher de chá de cravo moído
- 1 dente de alho
- 1 pimenta de cheiro ou 4 gotas de molho de pimenta vermelha
- 1 colher de sopa de molho de soja
- 1/2 xícara de água
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de óleo de cozinha
- 2 colheres de sopa de alecrim picado
- 1 colher de sopa de amido de milho

### Procedimento:

#### Marinar a carne de porco

- Limpe os lombos, removendo a pele de nervos e toda a gordura.
- Corte as pontas finas dos filetes e reserve para outro uso.
- Fatie os filetes em fatias grossas de 4 a 5 centímetros.
- Esmagar o alho com o sal usando uma faca de chef em uma tábua de madeira para obter uma pasta.
- Se usar a pimenta o cheiro, esmague a pimenta na pasta de alho.
- Caso contrário, adicione as gotas de molho de pimenta na pasta de alho e misture bem para incorporar.
- Esfregue a pasta de alho nos pedaços de lombo de porco.
- Misture a canela em pó com o cravo moído e pulverize sobre a carne de porco.
- Adicione o 1/2 xícara de água, cubra e coloque na geladeira por pelo menos uma hora. Isso pode ser feito várias horas antes do tempo.

#### Secar a carne de porco

- Coloque uma grade sobre uma forma grande.

- Esmagar cada pedaço de carne de porco com a palma da mão contra uma tábua de cortar para criar medalhões mais finos e mais largos.
- Coloque cada medalhão no topo do rack deixando algum espaço entre eles.
- Coloque, descoberto na geladeira por pelo menos umas duas horas para deixar os pedaços de carne de porco secar um pouco. Desta forma, eles vão dourar melhor depois.

### **Dore a carne de porco**

- Escolha uma panela de fundo pesado com uma tampa que encaixe bem. Eu uso uma frigideira funda de aço inoxidável. Adicione 2 colheres de sopa de manteiga e óleo de cozinha e aqueça até a manteiga derreter e começar a corar.
- Coloque pedaços de carne de porco na panela, sem amontoar. Não mova as peças depois de colocá-las. Deixe cozinhar em fogo alto até o primeiro lado ficar dourado.
- Vire as peças e marrons o segundo lado.
- Tenha cuidado para não cozinhar demais. Os medalhões ainda devem ter um anel de carne crua muito rosa no meio.
- Se necessário, dore os pedaços de carne de porco em lotes, mantendo-os em um prato coberto aquecido quando estiverem dourados.
- Uma vez que você tenha terminado com todos os pedaços de carne de porco, coloque todos eles na panela, remova a panela do queimador quente em um frio, cubra bem e deixe o assento, coberto, por poucos minutos.
- Enquanto isso, coloque seu prato de servir em um forno a 200 F para aquecê-lo.

### **Finalize o molho e sirva**

- Misture o amido de milho com duas colheres de sopa de água em uma tigela pequena ou xícara até dissolver.
- Retire os medalhões de porco para o prato de servir, cubra e mantenha quente.
- Adicione o molho de soja à panela.
- Raspe todos os pedaços dourados que grudaram na panela com o molho.
- Adicione o amido de milho dissolvido na panela.
- Coloque a panela em fogo moderadamente alto e cozinhe mexendo até que o molho engrosse.
- Retire do fogão e junte as duas colheres de sopa de manteiga e o alecrim picado, mexendo sempre até a manteiga se dissolver.
- Despeje o molho sobre os medalhões de porco e sirva.