

Carne de Porco à Alentejana

Tempo total **60 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação **30 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
2.646,7 kJ / 631,9 kcal

Gorduras totais: **27,2 g** Proteína: **44,9 g**
Hidratos de carbono: **44,8 g**

INGREDIENTES

4 Porções

Para marinar a carne:

200 g de lombo de porco
100 ml de vinho branco
1 limão
60 ml Kikkoman Molho de Soja

Fermentado
Naturalmente

2 dentes de alho
1 colher de chá de paprica doce em pó (colorau)

Para as batatas:

800 g de batatas
1 colher de sopa de sal

2 cebolas
50 ml de azeite

Para a mistura de carne e amêijoas:

2 cebolas
50 ml de azeite
1 kg de amêijoas
3 colheres de sopa de azeite

Para decorar:

20 g de salsa

PREPARAÇÃO

Passo 1

200 g de lombo de porco - **100 ml** de vinho branco
- **1** limão - **60 ml** Kikkoman Molho de Soja

Fermentado Naturalmente - **2** dentes de alho - **1**
colheres de chá de paprica doce em pó (colorau)

Lave e seque o lombo de porco e corte-o em
pedaços do tamanho de uma noz

Faça uma marinada com o vinho branco, o sumo e
a raspa do limão e o molho de soja Kikkoman

Misture os cubos de lombo com a marinada

Pique grosseiramente os dentes de alho e adicione
à carne juntamente com o colorau

Deixar marinar durante, pelo menos, 6 horas

Também pode ser facilmente preparado na noite
anterior

Passo 2

800 g de batatas - **1 colher de sopa** de sal - **2**
cebolas - **50 ml** de azeite

Lave e descasque as batatas e coloque-as numa
panela com água fria salgada

Tape a panela e deixe cozer até ficarem macias

Descasque as cebolas e corte-as em rodela

Refogue as cebolas e as batatas com azeite numa
frigideira grande até ficarem douradas

Passo 3

1 kg de amêijoas - **20 g** de salsa - **3 colheres de**
sopa de azeite

Lave as amêijoas em água limpa

Lave, seque e pique bem a salsa

Escorra o lombo marinado e seque-o com um
pano

Reserve a marinada numa tigela

Aloure a carne numa frigideira com azeite

Adicione a marinada e as amêijoas

Cubra e cozinhe em lume alto até as amêijoas abrirem

Divida em quatro porções e decore com a salsa

Sirva com as batatas