



## Lombo com Molho de Abacaxi



### Ingredientes

- 01 Lombo Temperado Sulita
- 01 lata Abacaxi em calda
- 01 lata pêsego em calda
- ½ cebola média
- 50ml de azeite
- 150 ml calda do abacaxi
- Folhas de alface para decorar



Tempo de preparo:  
**1h50min.**



Rendimento:  
**4 pessoas**



### Modo de Preparo:

1. Com o forno pré-aquecido por 10 minutos, retire o Lombo da embalagem, coloque-o em uma assadeira e o envolva em papel alumínio.
2. Leve ao forno por aproximadamente 1h20m á 180°C.
3. Dado o tempo, retire o papel alumínio e deixe dourar por aproximadamente 20 minutos á 180°C.

### Molho

1. Pique o abacaxi em calda e reserve algumas rodelas para decorar.
2. Pique a cebola em pequenos pedaços.
3. Leve para frigideira juntamente com o azeite de oliva.
4. Deixe por mais ou menos 3 minutos até murchar.
5. Acrescente o abacaxi picado e a calda do abacaxi, mexa e deixe até reduzir.