

## Lombo de porco recheado no forno

### Ingredientes:

1 Kg de lombo de porco inteiro

200 g de bacon fatiado

300 g de queijo fatiado

1 cenoura grande ou 2 médias

3 dentes de alho

1 colher (sopa) rasa de sal

½ chávena de azeite

Sumo de 2 limões

Salsa e coentros à gosto



### Modo de preparo:

Com uma faca, faça um furo central no lombo para poder recheá-lo. Com um garfo faça furos por todo o lombo para absorver melhor o tempero. Em seguida coloca-se alternado o bacon e o queijo, de modo que consiga colocar também a cenoura no meio. Bata no liquidificador todos os outros ingredientes e passe por cima do lombo, deixando descansar de um dia para o outro. Leve para assar por aproximadamente 1 hora, pode ser mais algum tempo. Até dourar por completo.



Nome: Otávio Martins

Número: 21

Turma: 5º C