

# "Workshop e jantar Azeite Gallo - cozinhando com azeite"

Carlos Madeira

## **LOMBINHO DE PORCO COM CROSTA CROCANTE E COM AMEIJÔAS, MIGAS DE PÃO, AZEITONA E MOLHO D'AZEITE DE COENTROS**

*Rendimento: 10 pessoas*

### **Ingredientes:**

1,75kg de lombinhos de porco (limpo)  
1kg de ameijôas  
500gr de pão de trigo  
200gr de miolo pistaccio  
300gr de aspargos brancos (cozidos)  
50gr de pasta de azeitona preta Gallo  
400ml de azeite Gallo Puro  
100gr de farofa  
50gr de coentros  
200ml de vinho branco  
200ml de molho demi-Glace

### **Modo de preparo:**

Tempere a carne com parte do vinho branco, azeite Gallo puro e o alecrim. Refogue a farofa com o miolo de pistaccio. Molhe o pão no tempero da carne e triture em pedaços.

Colocar o lombinho no forno a 150º, até atingir 65º no interior. Aproveitar o suco para fazer o demi-glace. Escorra o pão molhado, refogue no azeite Gallo Puro envolvendo os aspargos cortados em troços e a pasta de azeitona Gallo. Abrir as ameijôas em azeite, vinho branco e coentros, molhando no final com o restante do vinho branco. Cobrir o lombinhos com a mistura de farofa e pistaccio e deixar tostar em forno quente. Cortar a carne, servir com os dois molhos (demi-glace + amijôas) e as migas. Servir bem quente.