



Lombo com recheio frescal cremoso

Tempo de Preparo: **Rende:**

 01:00

 6 Porções

Ingredientes

- 1 lombo suíno (cerca de 1 kg)
- 2 dentes de alho amassados
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (chá) de tomilho
- 1 embalagem de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez
- 100 g de ameixa preta cortada ao meio
- 1 colher (sopa) de óleo
- ½ xícara (chá) de água fervente

Modo de Preparo

Faça um corte na lateral do lombo para obter um retângulo.

Tempere com o alho, o sal e o tomilho. Deixe descansar por, no mínimo, 30 minutos.

Espalhe dentro do corte a metade do Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez e as ameixas.

Fechado com palitos e amarre com barbante para o recheio não sair.

Em uma panela grande, aqueça o óleo e doure o lombo de todos os lados.

Junte a água, tampe e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 40 minutos, virando-o de vez em quando.

Retire da panela, corte em fatias e coloque na travessa.

Junte à mesma panela o restante do Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez e aqueça bem. Espalhe sobre o lombo reservado e sirva em seguida.