

LOMBINHO DE PORCO PANADO, BATATAS NA FRIGIDEIRA COM ERVAS AROMÁTICAS E SALADA DE AGRIÃO COM VINAGRETA DE CEREJA E CAJU

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Lombinho de porco Alentejano panado

600g de Lombinho de porco Alentejano
200g de Pão Alentejano bem seco
4 Ovos
1 dente de Alho
Colorau q.b.
Salsa q.b.
Manjeriço q.b.
Tomilho q.b.
Sal q.b.
Azeite q.b.

Batatas na frigideira com ervas aromáticas

500g de Batatas
1 cabeça de Alho + 2 dentes de Alho
Laranja q.b.

Limão q.b.
Louro q.b.
Alecrim q.b.
Azeite q.b.
Sal q.b.
Flor de sal q.b.

Salada de agrião com vinagreta de cereja e caju

100g de Agriões lavados e arrançados
100g de Cerejas descaroçadas
Cajus salteados q.b.
25ml de Vinagre Balsâmico
1 colher de chá Mel
Azeite q.b.
Sal. q.b.

PREPARAÇÃO

Arranje o lombinho de porco, corte em medalhões e reserve no frio. Para preparar o pão ralado, triture o pão Alentejano bem seco com um pouco de colorau, um dente de alho sem gérmen, folhas de salsa, folhas de manjeriço, tomilho e um pouco de sal. Passe para um prato raso e reserve. Lave bem as batatas. Guarde uma batata com pele e descasque as restantes. Corte as batatas descascadas em rodela e coza em água com sal, louro, um fio de azeite, um dente de alho esmagado e a batata com pele. Quando as batatas estiverem cozidas, aqueça uma frigideira antiaderente e coloque azeite generosamente. Enquanto o azeite aquece, junte umas raspas de laranja e limão (só o vidro, sem a parte branca). Abra a cabeça de alho ao meio e junte uma das metades ao azeite, virando para baixo a superfície cortada. Escorra bem as batatas e junte ao azeite. Acrescente um pouco de tomilho e alecrim e deixe que acabem de saltear até ficarem bem crocantes por fora. Abra os ovos para um prato de sopa e bata. Passe os medalhões de lombinho pelo ovo batido, escorra bem e passe pelo pão ralado. Numa frigideira antiaderente, coloque um pouco de azeite, deixe aquecer bem e frite os medalhões de lombinho de porco Alentejano. Escorra o excesso de gordura em papel absorvente. Para preparar a salada, coloque numa taça os agriões frescos e as cerejas descaroçadas e cortadas ao meio e misture. Junte os cajus salteados. Num frasco vazio, junte o mel, o vinagre balsâmico, um pouco de sal e azeite. Feche o frasco e abane bem. Tempere a salada só no momento de servir. Sirva os lombinhos de porco Alentejano com as batatas na frigideira finalizadas com um pouco de flor de sal e a salada de agrião com vinagreta de cereja e caju.

