



Lombo de Porco Agridoce com Batatas Rústicas

Ingredientes:

Lombo de porco

500 gramas

Pêssego em lata

¼ lata.

Geléia de Pêssego

2 colheres (sopa)

Suco de limão

2 colheres (sopa)

Açúcar

1 colher (sopa)

Batatas pequenas

1 unidade

Alecrim

1 colher (sopa)

Sal

a gosto

Modo de preparo

Tempere o lombo com sal, pimenta e coloque em uma cavidade do MultiCocción.

Bata o pêssego junto com a calda, a geléia, o suco de limão, açúcar e sal e adicione pedaços de pêssego. Coloque na cavidade onde está o lombo. Corte as batatas (limpas) em lâminas de $\frac{1}{2}$ cm. Coloque as batatas na mistura do sal, alecrim e azeite em spray e coloque na outra cavidade do MultiCocción.
Cozinhe por 4 minutos na potência máxima.

