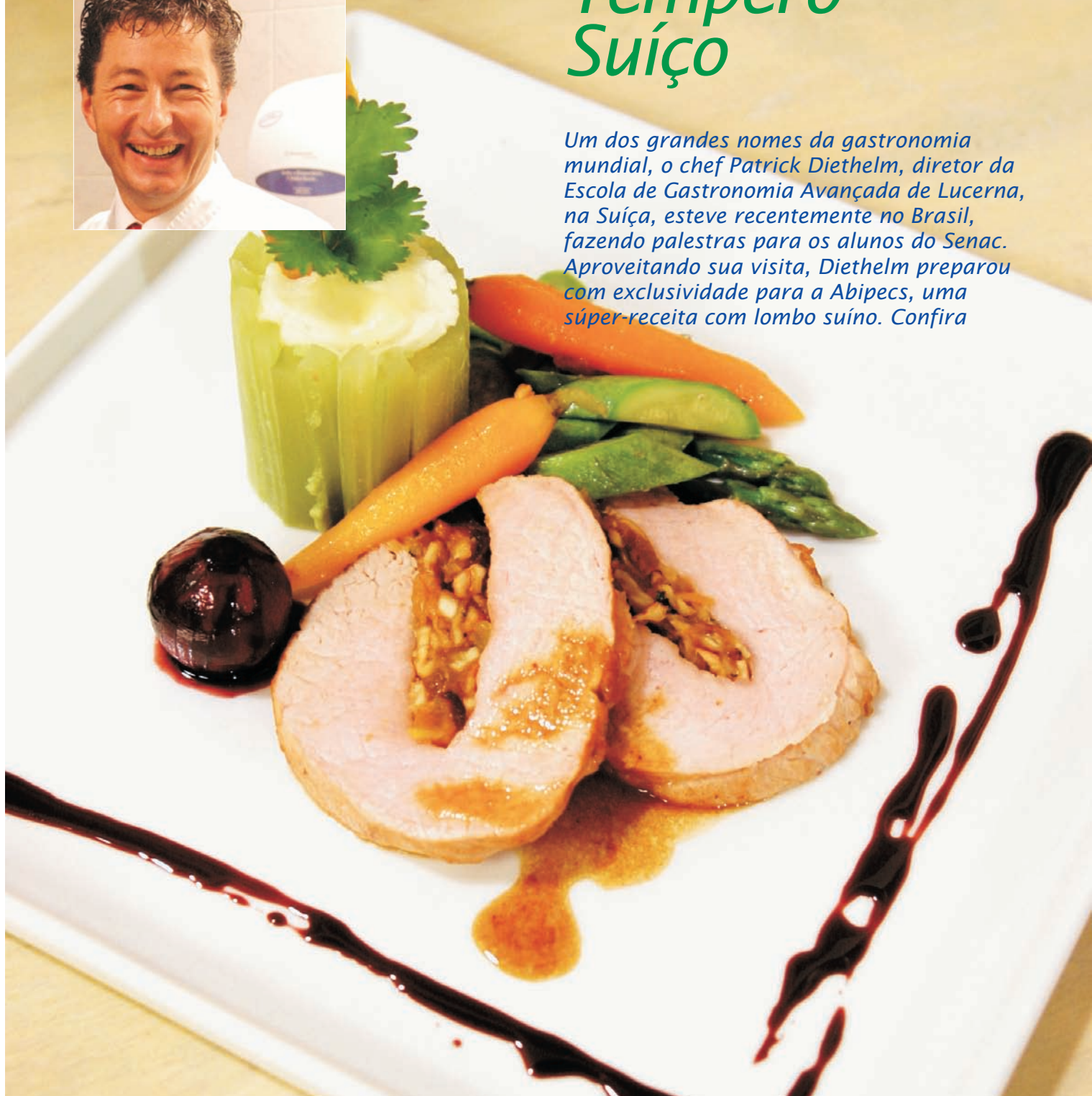




## Tempero Suíço

*Um dos grandes nomes da gastronomia mundial, o chef Patrick Diethelm, diretor da Escola de Gastronomia Avançada de Lucerna, na Suíça, esteve recentemente no Brasil, fazendo palestras para os alunos do Senac. Aproveitando sua visita, Diethelm preparou com exclusividade para a Abipecs, uma súper-receita com lombo suíno. Confira*



# Lombo de porco recheado com frutas secas

(5 a 6 porções)

Receita do Chef Patrick Diethelm, diretor da Escola de Gastronomia Avançada de Lucerna, na Suíça, gentilmente cedida pela revista Prazeres da Mesa.

700 g de lombo suíno

## recheio

40 g de manteiga; 10 g de gengibre; 20 g de cebolas pequenas; 40 g de rodela de maçã seca; 40 g de frutas secas, como manga ou frutas da estação; 30 ml de vinho de maçã; 20 ml de Calvados; 30 g de amêndoas descascadas; 5 g de coentro ou hortelã fresca; 20 g de gema de ovo; migalhas de pão; pimenta malagueta fresca; suco de limão; canela em pó; 300 ml de vinho de maçã (Sidra); sal grosso; azeite de oliva; 15 g de cebolas pequenas inteiras

## guarnição

Vinho do Porto e redução de um vinho tinto forte; Chips crocantes de maçã; buquê de coentro

**Carne Suína**  
**Brasileira**

## pré-preparo do recheio

1 Rale o gengibre fresco e pique a cebolinha. 2 Corte as frutas secas em pequenos cubos. 3 Pique as amêndoas e torra numa salamandra. 4 Pique o coentro ou a hortelã e a pimenta malagueta sem as sementes.

## recheio

1 Refogue o gengibre e as cebolas picadas na manteiga e adicione as frutas em cubinho; deglance com o Calvados ou o vinho de maçã e refogue por 2 a 5 minutos; adicione as amêndoas picadas e torradas, o coentro, o chili, e tempere com sal a gosto; misture com cuidado a gema de ovo e pequenos pedacinhos de pão e deixe esfriar. 2 Para rechear a carne, faça uma incisão no comprimento do lombo suíno; coloque o recheio por igual, enrole ou dobre e amarre com barbante de açougueiro.

## preparação

1 Escalde as cebolas em água com sal até 2/3 cozidas. 2 Tempere a carne recheada e sele a mesma em azeite de oliva até obter uma cor suave. 3 Deglanceie com vinho de maçã e cozinhe a 180 oC por 30 a 40 minutos, regando frequentemente. 4 Cheque a temperatura no centro da carne -'D0 até chegar a 68 oC ou 70 oC. 5 Remova a carne e a mantenha quente e pincele com vinho do Porto (previamente reduzido). 6 Engrosse o molho restante na panela com um pouco de maisena; bata em um liquidificador, e coe. 7 Glaceie as cebolas levemente cozidas com vinho de maçã, vinho reduzido e manteiga. 8 Faça um purê de batatas com ervilhas, ou salsão; monte o purê sobre um prato quente e corte a carne em fatias e organize junto com o purê. 9 Pincele com manteiga derretida ou azeite de oliva e despeje um pouco de molho nos lados; enfeite com cebolas glaceadas; jogue um pouco de vinho do Porto reduzido e sirva.