

# Lombinho de porco assado com rebuçado de alheira e grelos

Carne —    75 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/lombinho-de-porco-assado-com-rebucado-de-alheira-e-grelos](https://chef.continente.pt/receitas/lombinho-de-porco-assado-com-rebucado-de-alheira-e-grelos)



## Confeção

1. Temperar o lombinho de porco, saltear em azeite e depois levar a assar no forno. Reservar quente.
2. Retirar a pele da alheira e com a massa filo fazer um rebuçado. Levar ao forno. Saltear os grelos em alho e azeite.

## Ingredientes

600g de lombinho de porco  
1 cebola roxa  
2 tomates maduros  
1 limão  
Coentros q.b.  
Flor de Sal q.b.  
Pimenta q.b.  
500g de grelos  
2 folhas de massa filo  
1dl de azeite  
2 dentes de alho  
1 aipo  
1 tomilho  
200g de alheira