

Carne Meat

Ingredientes para 4 pessoas

Ingredients 4 pax

4 fatias de Queijo de Cabra Curado Reserva BeiraLacte
1 kg de lombinho de porco
sal q.b
Pimenta q.b
20 Cl de vinho branco
12 Batatas pequenas (3 por pessoa)
Azeite q.b
Sal q.b

4 slices of Cheese Cabra Curado Reserva BeiraLacte
1 kg (2,2 lbs) pork tenderloins
Salt to taste
Pepper to taste
20 cl (6 oz.) white wine
12 small potatoes (3 per person)
Olive oil to taste
Salt to taste

QUEIJO/CHEESE CABRA CURADO RESERVA BEIRALACTE

Preparação

Colocar o vinho ao lume com sal e pimenta.
Adicionar o queijo.
Ligar os ingredientes mexendo sempre.
Assar as batatas no forno.
Colocar um fio de azeite na frigideira, e quando estiver bem quente marcar a carne.
Colocar a carne dentro do molho.
Colocar as batatas previamente assadas na frigideira onde a carne foi confeccionada.
Espalhar as sementes sobre as batatas.
Empratar.

Acompanhar com / Should follow with:

Tinto **dois pontocinco**

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C,
Castas Touriga Nacional, Aragonêz, Jaen e Alfrocheiro

Preparation

Boil the wine salt and pepper;
Add the cheese.
Mix all the previous ingredients with a spoon.
Bake the potatoes in the oven seasoned with salt to taste.
Pour a little bit of olive oil in the frying pan and wait until it is very hot, then score the meat.
Place the meat in the sauce.
Place the roasted potatoes in the frying pan used to cook the meat.
Sprinkle the sesame seeds over the potatoes.
Serve

