

## Lombo Caramelado

**1** lombo de porco, entre 1 e 1,2 Kg  
**1** bisnaga glicose ou glucose de milho, 360 gr  
**1** bisnaga mostarda, 190 gr  
**100** gr manteiga  
quanto basta sal  
quanto basta pimenta do reino

Em uma assadeira retangular coloque o lombo temperado com sal e pimenta. Cubra com a mistura da manteiga derretida, mostarda e glicose. Leve ao forno pré-aquecido a temperatura média até que o lombo esteja completamente cozido (cerca de uma hora).

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 4)