

-Medalhões de porco em cebolada-

Ingredientes para 2 pax

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 600 gramas de Carne de Porco da Pá (Febras)• 3 Cebolas médias/grandes• 6 Batatas médias/grandes• 2 dentes de Alho médios/grandes• 2 colheres de sopa de Banha de Porco | <ul style="list-style-type: none">• 2 colheres de chá de Pimenta Branca• 60ml. de Azeite de Oliva• 200ml. de Vinho Branco• Oregãos secos Q.b.• Sal Q.b. |
|--|---|

Preparação

- Picar os dentes de Alho e num recipiente médio temperar as Febras cortadas em medalhões, com o Vinho Branco, o Alho e algum Sal a gosto e reservar por 20 minutos.



- Descascar e cortar as Batatas em metades.

Numa panela média encher metade de Água com o Azeite, Oregãos e Sal q.b.; por no fogão a temperatura alta até ferver e aí por as Batatas a cozer por 10 minutos e reservar com a Água até servir .

- Numa frigideira aquecer a temperatura média a banha de Porco e fritar as Febras até ganharem côr e ficarem suculentas e macias, não queimadas – quando preparadas tirar do fogão e reservar á parte.



- Descascar e cortar as Cebolas às rodelas finas (não fininhas).

. Na frigideira com a Banha de Porco onde se fritou as Febras por a Cebola cortada e colocar no fogão outra vez a meia temperatura por 10 minutos a refugar a Cebola até ficar lourinha;



Juntar a Pimenta Branca e adicionar os medalhões de Carne já confeccionada; envolver bem e juntar a Vinha de Alho que se usou para temperar a Carne e deixar reduzir o molho em temperatura alta por cerca de 6 minutos;



Acompanhar com as Batatas.