



# Sanduíche cremoso de lombo

## Ingredientes (para 1 porção)

- 2 fatias de pão de forma sem casca
- 4 fatias de lombo de porco
- 1 pera madura
- 1/2 cenoura
- 50 g de cream cheese
- 1 colher de milho em conserva
- Azeite de oliva extra virgem

## Preparo

1. Descascar e ralar a cenoura.
2. Descascar e picar uma pera em cubinhos. Colocar em uma xícara com algumas gotas de água, cobrir com um prato e levar ao micro-ondas na potência máxima por aproximadamente 2 minutos.
3. Retirar a xícara com cuidado e deixe amornar.
4. Dourar o lombo em fogo médio por 1 minuto com algumas gotas de azeite, tentando deixá-lo suculento.
5. Reservar e picar com uma faca. Colocar em uma tigela junto com o milho escorrido, um pouco de cream cheese, a cenoura e a pera escorrida. Esmagar com um garfo.
6. Colocar a mistura sobre o pão fatiado. Servir.