elGourmet

Arroz con Lenteja

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Arroz

Sal: c/n A gusto
Agua: 1/2 ta
Cebolla frita: 3 cdas
Agua: c/n A gusto
Arroz de grano largo remojado: 1 ta
Liquido de la cocción de las lentejas: 2 cdas

Cebolla Frita

Aceite De Maíz: 1/2 lt
Cebolla: 3 Unidades

Lentejas

Sal: c/n A gusto
Lentejas remolajadas: 1 ta
Agua: 3 ta

Preparación de la Receta

- Escurrir las lentejas, colocar en una olla con suficiente agua, cocer a fuego medio alto durante 15 minutos
- Cortar la *cebolla* en plumas delgadas, freír en una sartén caliente con suficiente aceite hasta *dorar*, retirar del fuego las cebollas, escurrir y reservar
- Licuar un poco de la *cebolla* frita con un poco de agua de la cocción de las lentejas.
- En una *cacerola* caliente con un poco de aceite freír el **arroz** con un poco de sal, agregar el líquido licuado con *cebolla* más media taza de agua.
- Agregar las lentejas previamente cocidas y escurridas, extender ligeramente sobre el *arroz* sin mezclar, tapas y cocinar a fuego bajo durante 25 minutos aproximadamente
- Servir y decorar con las cebollas fritas restantes.

Consulta la receta original en