elGourmet

Arroz con Lentejas y Pasta

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite de oliva virgen: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Macarrones: 400 g
Lentejas: 500 g
Cebolla: 1 Unidad
Arroz: 400 g
Chile: 1 Unidad
Tomates: 4 Unidades
Perejil: 1 Manojo
Comino: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- En una olla, colocar las lentejas en agua con aceite, *comino* y sal
- Tapar.
- En una segunda olla con agua, cocer la pasta
- Y en una tercera, el **arroz**.
- En una sartén, poner el *comino*, la *cebolla* en aros, los tomates cortados en dados/rodajas, los ajos picados y el *chile* sin las pepitas.
- Una vez que las lentejas y el *arroz* estén listos, colar.
- Retirar los macarrones y regar con un chorrito de aceite por encima.
- Colocar el sofrito al fuego con aceite y sal
- Dejar pochar y luego triturar la mitad.

En un plato, montar en el siguiente orden

- *Arroz*, sofrito, lentejas, sofrito triturado, pasta, sofrito triturado, *arroz*, pasta, lentejas, sofrito.
- Echar *perejil* picado por encima y regar con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-lentejas-y-pasta