

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 Manojó

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>