

Será por recetas



Arroz con lentejas

Sopas y Cremas, Recetas para navidad

 4 Personas

 Media

 90 Minutos

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 200 gr de arroz
- 200 gr de lentejas
- 1 cebollita
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- Sal

Elaboración

La noche anterior dejar las lentejas en remojo toda la noche, hervir durante 1 hora en agua con sal junto con la cebollita picada, los 2 dientes de ajo y el perejil troceado.

Comprobar que estén tiernas y dejar consumir todo el caldo al cocer.

En otra cazuela, hervir el arroz con agua y sal durante 15 minutos. Escurrir sobre un molde de rosca y verter luego sobre una fuente redonda.

En el centro de la rosca de arroz, poner en un montón las lentejas sin caldo y servir todo caliente.



Autor receta de Arroz con lentejas

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012