



Arroz com lentilha e cebola caramelizada



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	7 xícaras e meia (chá)	1,5 l
Lentilha crua	2 xícaras (chá)	320 g
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	3 colheres (chá)	15 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml
Cebola (cortada em tiras finas - julienne)	9 unidades grandes	1,8 kg
Arroz cru	1 xícara e meia (chá)	255 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque 1 L da água, junte a lentilha e o Caldo SAZÓN® Profissional, e leve em fogo alto para ferver. Abaix o fogo e cozinhe por 10 minutos, ou até que a lentilha esteja “al dente”. Escorra e reserve a lentilha e a água do cozimento.
2. Caramelize a cebola: em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo baixo. Junte a cebola e refogue por 40 minutos, ou até que fique dourada, mexendo ocasionalmente.

3. Na mesma panela, acrescente o arroz e refogue por 1 minuto. Adicione a lentilha pré-cozida, a água do cozimento reservada e a água restante, previamente aquecidas. Cozinhe, com a panela semitampada, em fogo médio por 12 minutos, ou até que o arroz esteja macio e o líquido tenha secado. Sirva em seguida.