



Arroz de ano novo



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lentilha crua	1 xícara (chá)	160 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Arroz parboilizado	2 xícaras (chá)	340 g
Água fervente	4 xícaras (chá)	800 ml
Tempero Sazón® Profissional Louro	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Bacalhau (dessalgado, cozido e em lascas grandes)	3 xícaras e meia (chá)	560 g
Salsa (picada)	Meia xícara (chá)	20 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque a lentilha, cubra com água e cozinhe por 20 minutos após o início da fervura. Escorra e reserve.
2. Em uma panela grande, coloque o Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até murchar. Acrescente o arroz, a

lentilha reservada, a água fervente, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Cozinhe, com a panela semitampada, por 15 minutos após o início da fervura, ou até que o arroz esteja “al dente” e ainda tenha um pouco de água.

3. Junte o bacalhau e misture delicadamente. Tampe a panela e cozinhe por mais 5 minutos, ou até que o líquido seque. Desligue o fogo e deixe descansar por mais 5 minutos com a panela tampada.

4. Solte com cuidado e transfira para uma travessa de serviço. Distribua a salsa e finalize com o Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®. Sirva em seguida.