



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.