



## Ingredientes

Arroz	200 g	Comino	10 g
Cebolla, en juliana	250 g	Lentejas, secas	200 g
Mantequilla	50 g	Sal de mesa	5 g
Cilantro, en polvo	15 g	Aceite de cocina	150 ml

# Makhlouta

Lebanon | Fácil | 30 min | 6 raciones | Ensalada

*Este plato debe ser semilíquido para conservar su buen sabor.*

## Herramientas y equipos

- ~ Olla de acero inoxidable
- ~ Sartén de acero inoxidable
- ~ Colador
- ~ Cuchara de madera u otra herramienta para agitar



## Pasos

- 1 Lavar arroz y lentejas y colar.
- 2 Colocar arroz y lentejas en una olla, cubriendo con agua dos veces el volumen, y hervir a fuego lento. Agitar con frecuencia.
- 3 Después de 15 minutos, añadir cebolla, cilantro y sal en la olla.
- 4 Añadir agua a medida que se vaya evaporando, hasta que las lentejas estén listas.
- 5 Saltear cebolla hasta dorar, y después añadir con el aceite caliente a la olla.
- 6 Añadir sal y comino.
- 7 Añadir mantequilla por encima del plato y servir caliente.