Frango recheado com farofa de lentilha

Ingredientes:

500g de frango

250g pacote de lentilha de 500g

2 cenouras médias

1 cebola grande

1 dente de alho

3 colheres de óleo

250g de farinha de milho

Modo de preparo da farofa

Em uma panela cozinhe a lentilha e reserve. Em outra panela refoga a cebola e o alho, acrescente a cenoura e refogue até cozinhar. Em seguida acrescente a lentilha já cozida e a farinha mexendo até obter uma farofa.

Modo de preparo do frango

Tempera o frango com cebola e alho, em seguida abre a carne e recheia com a farofa colocando para assar em 250° até ficar dourado.