

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Hoy estreno mi página con una deliciosa receta de albóndigas de lentejas, ¡os aseguro que os encantará! probarla y me contáis que os pareció ;-)

Ingredientes para 5 personas :

- 2 tazas medianas de Lentejas cocidas
- 1/4 de aceite
- 1 cebolla picada
- 2 Zanahorias picadas
- 2 cucharada de perejil picado
- 2 apios
- 1 Diente de ajo picado
- Tomillo picado
- Sal
- 3 cucharadas de tomate frito.
- 3 huevos
- 1/2 taza queso rallado (puedes elegir el que más te guste)
- 1/2 taza pan molido

Preparación:

Paso 1

En una salten ponemos a freír la cebolla, una vez que este un poco pochada, añadimos el apio y la zanahoria; lo dejamos a fuego medio unos 4 minutillos o así. A continuación añadimos el ajo, el tomillo y el tomate frito. Ahora lo tenemos que dejar a fuego medio hasta que se evapore el líquido.

Paso 2

Una vez terminado, lo echamos en bol y añadimos el resto de ingredientes, que son las lentejas cocidas, el

perejil, el queso (pueden echar el que quieran, yo por ejemplo utilice parmesano), el pan molido, los huevos batidos y mezclamos muy bien.

Paso 3

Acá les quiero dar un par de opciones bien sencillas y para todos los gustos :-)

- 1- Pueden freírlas directamente, quedan genial, y si lo desean añadirle su salsa preferida.
- 2- Otra opción es hornearlas a 350° unos 20 minutos.