

# Samosas de Espinacas con Lenteja roja o "Samosas Julietita"



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Jorge Reina **Recetizador:** Carlos Turco



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Las especias a tu gusto

## Descripción:

Son muy fáciles de hacer y muy ricas.

## Ingredientes para 4 personas :

- Obleas para empanadillas
- Lentejas rojas
- Espinacas
- Comino molido
- Jengibre molido
- tandoori especia
- Curry
- sal

## Preparación:

### Paso 1

En una sartén con poco aceite rehogar las espinacas con las especias. Añadir lenteja y poca agua. Las lentejas rojas se hacen enseguida por lo que no hay que echar mucha agua. Hay que conseguir una masa no líquida.

### Paso 2

Poner en las obleas de empanadillas la masa y cerrar. Freir y servir.

### Paso 3

Servir y disfrutar