Samosas de Espinacas con Lenteja roja o "Samosas Julietita"

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Jorge Reina **Recetizador:** Pimpollo



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