



Hamburguesas de Lentejas

Ingredientes (para 4 personas)

- 300 gr de Lentejas Diana.
- 1 cebolla.
- 1 pimentón.
- 1 diente de ajo.
- 1 perejil.
- 100 gr de miga de pan.
- Sal y pimienta al gusto.
- Salsa de soya. (opcional)



Preparación

- 1. Primero cocina las Lentejas Diana por cuarenta minutos, adiciona al agua sal y pimienta para que obtengan un mejor sabor. Luego licúalas con un poco de salsa de soya (una cucharada), agrega la cebolla, el diente de ajo, el pimentón y el perejil bien picado. Agregamos un huevo y mezclamos bien.
- 2. Agregamos la miga de pan y mezclamos nuevamente. Puedes agregar un chorrito de Aceite Diana con un toque de ajo y cebolla para humectar la masa y con ayuda de tus manos vamos a amasar la mezcla.
- 3. Una vez la masa esté lista, dale forma de carne de hamburguesa y ponlas a dorar en el sartén. Aquí también puedes usar un poco de Aceite Diana para que te queden más doradas. Déjalas 10 minutos por cada lado.
- 4. Una vez estén listas úsalas en tu preparación favorita. Puedes usar la carne de lentejas para acompañar tus comidas o puedes preparar una deliciosa hamburguesa con ella. Recuerda que puedes agregarle tus especias favoritas para darle un toque único cada vez que las prepares.

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.