



## MILANESAS DE LENTEJAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 1 y 1/2 taza de arroz
- 3 tazas de lentejas
- 2 cebollas picadas
- 2 huevos
- Ajo y perejil picado, al gusto
- Orégano, una pizca
- Pan para empanizar
- Sal y pimienta al gusto
- Margarina sin sal La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es tan rica como práctica de preparar, ¡sorpréndelos en casa!

Cocinamos las lentejas hasta que estén tiernas, las retiramos del agua y las reservamos. Ponemos a hervir el arroz y, una vez cocido, lo reservamos.

En un bowl mezclamos las lentejas y el arroz e incorporamos la cebolla picada. Condimentamos con sal, pimienta, ajo, perejil y una pizca de orégano, y agregamos los huevos batidos.

Tomamos cierta cantidad en bola para darle forma de milanesas con ambas manos y las rebozamos con el pan para empanizar. Las llevamos a una sartén previamente untada con margarina y las cocinamos de lado a lado.

Una vez que dejemos doradas todas nuestras milanesas, estamos listas para servir las. ¡A disfrutar!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita