



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