



## TACOS DE LENTEJAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 1 taza de chícharos
- 1 taza de queso fresco La Villita
- Salsa y pico de gallo
- 1 aguacate rebanado y pelado
- 12 tortillas de maíz
- 1 cdita. de sal
- 1 hoja de laurel seco
- 1 cdita. de mejorana deshidratada
- 1 cdita. de tomillo seco
- Margarina sin sal La Villita
- 2 papas peladas y cortadas
- 2 zanahorias peladas y picadas
- 8 onzas de caldo de verduras
- 1 lata de salsa de tomate o puré de tomate
- 1 taza de lentejas
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cebolla pequeña picada finamente

## MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es más fácil de lo que crees y su combinación de ingredientes la hace deliciosa.

Salteamos el ajo y la cebolla en un poco de margarina sin sal La Villita durante tres minutos. Agregamos las lentejas, la salsa de tomate, el caldo de verduras, las verduras, el tomillo, la mejorana, la hoja de laurel y la sal.

Cubrimos y dejamos que se cocine por 20 minutos o hasta que las lentejas estén bien cocidas.

Calentamos las tortillas de maíz y agregamos 2 o 3 cdas. de la mezcla sobre la tortilla. Para terminar, agregamos un poco de pico de gallo, aguacate y queso fresco La Villita.

¡Delicioso!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita