

Lentejas con albóndigas de pato

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Echalote: 1 Unidad

Aceite de oliva extra virgen:

Harina:

Muslos de pato en confit: 2 Unidades

Romero:

Huevo: 1 Unidad

Crema agria:

Lentejas cocidas: 1 Lata

Pan rallado grueso: 2 cdas.

Sal:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, rehogamos el echalote cortado en una *cacerola* y añadimos las lentejas y el *romero* para que calienten bien a fuego medio.
- Cortamos bien la carne de **pato** y la mezclamos con el *huevo* y el pan en un bol.
- Hacemos bolitas, las rebozamos y las freímos en el aceite caliente. Reservamos.
- Servimos las lentejas con las albóndigas de *pato* y un poco de *crema agria*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lentejas-con-albondigas-de-pato>