Tacos con Lentejas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Agua: 2 Tazas
Carne De Cerdo Picada: 1/2 Taza
Cebolla picada: 2 cdas.
Cilantro para decorar: c/n
Lentejas pardinas: 1 Taza
Caldo de verduras: 1 y 1/2 Tazas
Sazonador para tacos: 2 cdas.
Queso cheddar rallado: 1 Taza
Aceite Vegetal: c/n
Carne picada: 1 Taza
Chiles jalapeños: 3 Rodajas
Lechuga cortada en juliana: 1 Taza
Palta picada: 1 Unidad.
Sal: c/n
Tortillas De Maíz: c/n

Pico de gallo

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cebolla picada: 1 Unidad.
Jalapeño picado: c/n
Cilantro Picado: 2 cdas.
Tomate picado sin semillas y sin piel: 3 Unidades
Ciboulette picada: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1 Unidad.
Sal: c/n

Sazonador de tacos

Orégano seco: 1/4 cdita.
Sal Marina: 1 cdita.
Ceblla en polvo: 1/4 cdita.
Pimentón: 1/2 cdita.
Pimienta Negra: 1 cdita.
Ajo en polvo: 1/4 cdita.
Comino en polvo: 1 y 1/2 cditas.
Chile en polvo: 1 cda.
Ají molido: 1/4 cdita.

Preparación de la Receta

- Remojar las lentejas durante 8 horas y cocinar en agua con los jalapeños y sal durante 30 minutos o hasta que estén tiernas.
- Colar y reservar.
- En sartén con aceite *saltear* las carnes (picada de *res* y cerdo) junto con la *cebolla*, el sazonador y la sal hasta *dorar*.
- Agregar las lentejas, la media taza de caldo y cocinar un par de minutos.
- Reservar caliente para servir.

Pico de gallo

- En un bol mezclar tomates, *cebolla*, *ciboulette*, jalapeño y agregar *jugo* de *limón*, la sal y el aceite de oliva.
- Terminar con *cilantro* y reservar.

Sazonador de tacos

- Mezclar todos los ingredientes en un bol.
- Conservar en recipiente con cierre hermético.

Armado

- Colocar las lentejas con la carne en la base, encima pico de *gallo*, *lechuga*, queso y finalizar con el *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-con-lentejas