

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 sazónador 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>