



Hamburguesa de lentejas

Ingredientes:

- 1 taza de lentejas
- 2 tazas de caldo de verduras
- 1/3 taza de avena
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla morada
- 1 zanahoria
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de comino
- 1 cucharadita de ají o paprika
- 1 pizca de canela en polvo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Paso 1. Hierve

Pon el caldo de verduras y las lentejas en tu **Olla Élite 20cm Universal®** a fuego lento durante 15 minutos.

Paso 2. Procesa

Cuando haya enfriado, vierte las lentejas en tu **Procesador de Alimentos Universal®** hasta formar una pasta.

Paso 3. Añade

Incorpora la pasta en tu **Bowl en acero inoxidable 31cm Incametal®**, añade el ajo, la cebolla y la zanahoria previamente cortadas; la avena, la salsa de tomate, el comino y la paprika o ají.

**Paso 4. Mezcla**

Revuelve todo muy bien hasta lograr una mezcla homogénea. Lleva a la nevera durante media hora.

Paso 5. Finaliza

Dale forma a las hamburguesas usando tus manos y cocina por 10 o 15 minutos. Sirve con pan, tomate, lechuga y añade los ingredientes que más te gusten ¡A saborear!