

# Croquetas de lentejas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/croquetas-de-lentejas>

## Preparación

Poner las lentejas en una olla mediana y cubrir las con agua. Llevarlas a ebullición y bajar el fuego, taparlas y dejarlas hervir durante 10 minutos o hasta que estén tiernas. Parar la cocción con agua fría y escurrir. En un bol mezclar las lentejas con el cebollín, el ajo, el comino, el pan, el queso y los huevos. Salpimentar a gusto. Tomar cucharadas de la masa y formar bolitas del tamaño de una nuez. En el caso de que las lentejas no se hayan escurrido del todo añadir unas cucharas de harina de trigo para absorber el líquido. Rebozar las bolitas en la harina de maíz y freírlas en una sartén hasta que doren (también se pueden hornear en una asadera con un poco de aceite). Servirlas calientes. Disfrute!



## Ingredientes

- 250 gramo/s Lentejas rojas (turcas)
- 3 cucharada/s Cebollín picado
- 2 diente/s Ajo picados
- 1/2 cucharadita/s Comino molido
- 50 gramo/s Pan desmigado
- 100 gramo/s Queso Parmesano rallado
- 2 Huevos
- 1 taza/s Polenta para rebozar
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Legumbres, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal