



# Tacos de Lentejas

## INGREDIENTES

2 cdas. de aceite vegetal

1 cebolla amarilla

1 cda. de chile en polvo

1 cda. de comino molido

2 dientes de ajo

1 jalapeño (opcional)

[2 tzs. de lentejas verdes cocidas](#)

Tortillas de maíz

Aguacate

Tomates

Repollo

Rábano

Cilantro

## ELABORACION

1 Primero, corte la cebolla amarilla en cubos. Pique finamente el ajo. Corte el jalapeño en cubos si lo usa. Rebane el aguacate, los tomates, el repollo y el rábano. Separe las hojas de cilantro.

2 Caliente una sartén grande para saltear a fuego medio. Agregue el aceite vegetal y la cebolla en cubos. Cocine hasta que la cebolla se ablande y se vuelva translúcida.

Agregue el chile en polvo, el comino molido, el ajo y el jalapeño si lo usa. Cocine durante aproximadamente 1 minuto hasta que esté fragante.

Agregue las lentejas verdes cocidas. Mezcle y cocine hasta que estén bien calientes.

3 Caliente las tortillas de maíz si lo desea. Coloque la mezcla de lentejas en cada tortilla.

Agregue aguacate, tomates, repollo, rábano y cilantro. Sirva inmediatamente.