

Lentil Tortillas

Ingredients

- 1 cup red lentils, rinsed/drained
- 2 cups water
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon pepper

Directions

1. Pour lentils into large pot with 2 cups water. Let sit 6-12 hours.
2. Add salt and pepper to lentils and water. Pour mixture into blender. Blend on high speed until smooth. Stop 2-3 times to scrape down sides.
3. In a medium skillet over medium-high heat, pour ¼ cup of lentil batter to skillet.
4. Cook 1 minute until tortilla appears dry on bottom side. Flip using spatula. Cook 1 minute more to brown other side.
5. Serve hot or room temperature. Enjoy!

Lentil Tortillas

Ingredients

- 1 cup red lentils, rinsed/drained
- 2 cups water
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon pepper

Directions

1. Pour lentils into large pot with 2 cups water. Let sit 6-12 hours.
2. Add salt and pepper to lentils and water. Pour mixture into blender. Blend on high speed until smooth. Stop 2-3 times to scrape down sides.
3. In a medium skillet over medium-high heat, pour ¼ cup of lentil batter to skillet.
4. Cook 1 minute until tortilla appears dry on bottom side. Flip using spatula. Cook 1 minute more to brown other side.
5. Serve hot or room temperature. Enjoy!

Tortillas de lentejas

Ingredientes

- 1 taza de lentejas rojas, remojadas y escurridas
- 2 tazas de agua
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta

Instrucciones

1. Vierta las lentejas en una olla grande con 2 tazas de agua. Deje reposar entre 6 y 12 horas.
2. Añada sal y pimienta a las lentejas y el agua. Vierta la mezcla en la licuadora. Licúe a alta velocidad hasta que quede uniforme. Deténgase 2 o 3 veces para raspar los lados.
3. En una sartén mediana a fuego medio a alto, vierta ¼ taza de mezcla de lentejas en la sartén.
4. Cocine durante 1 minuto hasta que la tortilla parezca seca en la parte inferior. Dela vuelta con una espátula. Cocine 1 minuto más para dorar el otro lado.
5. Sirva a temperatura ambiente o caliente. ¡Disfrute!

Tortillas de lentejas

Ingredientes

- 1 taza de lentejas rojas, remojadas y escurridas
- 2 tazas de agua
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta

Instrucciones

1. Vierta las lentejas en una olla grande con 2 tazas de agua. Deje reposar entre 6 y 12 horas.
2. Añada sal y pimienta a las lentejas y el agua. Vierta la mezcla en la licuadora. Licúe a alta velocidad hasta que quede uniforme. Deténgase 2 o 3 veces para raspar los lados.
3. En una sartén mediana a fuego medio a alto, vierta ¼ taza de mezcla de lentejas en la sartén.
4. Cocine durante 1 minuto hasta que la tortilla parezca seca en la parte inferior. Dela vuelta con una espátula. Cocine 1 minuto más para dorar el otro lado.
5. Sirva a temperatura ambiente o caliente. ¡Disfrute!