

## SOPES DE LENTEJAS (6 pax)

### INGREDIENTES

400 gr Harina de maíz  
250 gr Agua  
Pizca de sal  
300 gr Lentejas IGP Tierra de Campos  
Salsa de tomate  
Queso parmesano  
Cebolla  
Cilantro  
Aceite AOVE  
Aguacate  
Chorizo



### PREPARACIÓN

1. Cocer las lentejas con un poco de chorizo.
2. Picar un poco de cebolla y cilantro.
3. Hacer un volcán con la harina y la sal e incorporar el agua en el centro.
4. Amasar y si es necesario añadir más agua.
5. Coger porciones pequeñas y formar pequeños círculos poco más gruesos de 0,5 cm.
6. Pasar por la sartén y dorar un poco, pellizcar para formar los laterales, después freír en aceite.
7. Poner una capa de queso y meter un poco en el horno para que se derrita.
8. Añadir una capa de lentejas, cebolla, cilantro, la salsa de tomate y más queso.
9. Terminar en el horno.
10. Cortar un poco de aguacate para decorar.