

**Ingredientes**

* 2 tazas de lentejas cocidas
* 2 huevos
* 1 cda de aceite de oliva
* ½ cebolla en cubos
* ½ tz de zanahoria rallada
* 1 taza de harina
* Pimentón, ajo, oregano

**Preparación**

1. En un sartén con aceite saltar la cebolla por dos minutos. Agregar, ajo, pimentón picado, zanahoria rallada, aliñar con sal, pimienta, orégano o aliños a gusto. Cocinar unos 5 minutos.
2. Moler las lentejas.
3. Colocar las lentejas en un bowl, agregar el sofrito, 2 huevos y la harina.
4. Mezclar todo muy bien y con las manos formar las hamburguesas.
5. En un sartén con unas gotas de aceite, cocinar las hamburguesas por ambos lados o llevarlas al horno a 180º por 15 minutos.

