

# Barra de Pan de Lentejas con Suerte

**Makes:** 6 or 50 servings

6 Servings      50 Servings

| Ingredients                            | Weight   | Measure     | Weight    | Measure            |
|--|----------|-------------|-----------|--------------------|
| Lentejas, cocidas                      |          | 3 1/4 tazas |           | 6 3/4<br>cuarto gl |
| Salsa de tomate                        | 2 oz     |             |           | 2 tazas            |
| Comino, molido                         |          | 1/2 Cda     |           | 1/4 tza            |
| Polvo de ajo                           |          | 1/2 Cda     |           | 1/4 tza            |
| Vinagre de sidra                       |          | 1 cdta      |           | 3 Cdas             |
| Sal de mesa                            |          | 1/2 cdta    |           | 1 Cda              |
| Pimentón (paprika)                     |          | 1 cdta      |           | 1/4 taza           |
| Orégano seco                           |          | 1 cdta      |           | 1/4 tza            |
| Pimienta negra                         |          | 1/8 cdta    |           | 1 cdta             |
| Avena, arrollada, de cocimiento rápido |          | 1/4 tza     |           | 2 tazas            |
| Huevos enteros, crudos                 |          | 1/4 tza     |           | 2 tazas            |
| Harina de trigo integral               |          | 1 1/2 Cda   |           | 3/4 tza            |
| Queso, mozzarella, ligero              | 1 1/4 oz |             | 10 1/2 oz |                    |
| Queso parmesano, rallado               | 1 oz     |             | 8 oz      |                    |
| cebollas, frescas, picadas             |          | 1/4 taza    |           | 2 tazas            |



## Directions

1. Haga un puré de lentejas cocidas en un procesador de alimentos, en un molino de alimentos o "Buffalo Chopper" (utensilio para picar) y colóquelo aparte.
2. Combine la salsa de tomate, comino, ajo, vinagre, sal, pimentón, orégano y pimienta en un tazón grande y resérvelo.
3. En un tazón grande, agregue el puré de lentejas, avena, huevos, quesos, cebolla picada y harina con 2 oz de glaseado de salsa de tomate para recetas que requieran hacer 6 porciones y 24 oz para recetas que piden hacer 50

porciones.

4. Rocíe una bandeja de hotel con aceite antiadherente en aerosol y vierta la mezcla de lentejas en la bandeja, presionando hacia abajo la parte superior. Con una espátula esparza el resto del glaseado encima de la mezcla de lentejas. Colóquelo en un horno a 350° F por una hora hasta que la parte superior comience a dorarse y el centro alcance una temperatura arriba de 141° F.