

# Salsa de Lentejas para Espaguetis

**Makes:** 6 Servings

Una salsa para espaguetis sin carne "lista para comer" es combinada con carne molida baja en grasa y lentejas para hacer una salsa que puede ser servida sobre espaguetis o cualquier otra pasta.

## Ingredients

- 1 pound** carne molida magra
- 1 cup** cebolla (picada)
- 1 clove** ajo (machacado ó 1/2 cucharadita de polvo de ajo)
- 1 1/2 cups** lentejas (cocidas y escurridas)
- 2 cans** salsa para espaguetis, baja en sodio (aproximadamente 15 onzas cada una)

## Directions

1. En una sartén grande cocine la carne hasta que esté dorada. Escúrrala.
2. Agregue la cebolla y el ajo a la carne ya escurrida. Cocine hasta que las cebollas estén suaves pero no doradas.
3. Agregue las lentejas cocidas y la salsa para espaguetis y llévelas a punto de ebullición. Baje el calor y cocine lentamente por 15 minutos.
4. Sirva la salsa caliente sobre los espaguetis cocinados.