Deliciosos Tacos Vegetarianos

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Aceite de oliva		1/2 tza 1 cdta
Cebollas frescas		1/2 gl 1/4 tza
Ajo fresco		8 1/3 dientes
Sal		1 Cda 1 1/8 cdta
Lentejas, secas		1/2 gal 1/4 tza
Queso Cheddar	1 lb 9 oz	
Conchas de tacos (5 pulgadas)		50 unidades
Tomates frescos		3 1/8 tzas
Lechuga tipo "iceberg"		3 1/8 tzas
Agua		1 1/4 gl 3/4 tza
Chile en polvo		1 Cda 1 1/8 cdta
Orégano molido		1 Cda 1 1/8 cdta

1/8 cdta

Preparación

1. Sofría la cebolla y el ajo en aceite de oliva hasta que estén blandos.
2. Mezcle las lentejas, condimentos y agua en una olla. Hierva y luego siga cocinando a fuego lento, revolviendo ocasionalmente hasta que se absorba el líquido y las lentejas estén suaves, pero no aguadas — aproximadamente por 15 minutos.
3. Agregue la cebolla y el ajo a la mezcla de lentejas y mezcle bien, calentándolo a 165º F.
4. Ensamble los tacos con 2.5 onzas del relleno de lentejas seguido por 0.5 oz del queso rallado.
5. Manténgalos calientes a más de 135º F. Sírvalos con lechuga y tomate.