

Blinis de lentejas con queso



Ingredientes (para 10 unidades o 2 raciones)

Para la masa:

150 g de lentejas en conserva

60 g de harina

15 g de agua

9 g de levadura química

3 claras de huevo

Aceite de oliva virgen

Para las guarniciones:

40 g queso fresco

Orégano

Elaboración

1. Lavar y escurrir muy bien las lentejas.
2. En un recipiente alto colocar las lentejas con las claras de huevo y el agua. Triturar hasta quedar una masa sin grumos.
3. En un bol juntar la harina con la levadura. Añadir al recipiente y triturar todo.
4. En una sartén caliente con unas gotas de aceite de oliva verter porciones de masa formando discos de unos 5 cm. de diámetro. Dorarlos por ambos lados.
5. Colocar los blinis en un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
6. Servir con un trocito de queso encima y una pizca de orégano.

Recomendaciones

Podemos combinar diferentes ingredientes para las guarniciones según preferencia y crear diferentes toppings e incluso utilizar otras legumbres cocidas para la masa.