

Lentil Sloppy Joes

Ingredients:

1 pound ground turkey	1 cup bell pepper, chopped
2 teaspoon chili powder	2 tablespoons Worcestershire sauce
1 cup green lentils	1 can (15 ounce) tomato sauce
1 teaspoon paprika	1 teaspoon cumin
1 cup onion, chopped	2 tablespoons sugar
2 tablespoon oil	

Directions:

1. In a medium bowl mix together tomato sauce, Worcestershire sauce, sugar, and spices. Set aside.
2. Heat oil in a medium skillet and brown turkey. Add onions and peppers and cook until peppers are soft.
3. In saucepan bring 2 cups of water to a boil, add lentils and cook for 15 minutes.
4. Once cooked combine lentils, turkey, and vegetables.
5. Mix in sauce. Cook together for 5-10 minutes.
6. Serve hot on bun.

Lentejas Sloppy Joes

Ingredientes:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 libra (454 g) de pavo molido | 1 taza de pimiento morrón picado |
| 2 cucharaditas de chile en polvo | 2 cucharadas de salsa inglesa |
| 1 taza de lentejas verdes | 1 lata (15 onzas; 425 g) de salsa de tomate |
| 1 cucharadita de pimentón | 1 cucharadita de comino |
| 1 taza de cebolla picada | 2 cucharadas de azúcar |
| 2 cucharadas de aceite | |

Preparación:

1. En un tazón mediano, mezcle la salsa de tomate, la salsa inglesa, el azúcar y las especias. Reserve.
2. Caliente el aceite en una sartén mediana y dore el pavo. Añada las cebollas y los pimientos y cocine hasta que los pimientos estén blandos.
3. En la cazuela, hierva 2 tazas de agua, añada las lentejas y cocine durante 15 minutos.
4. Una vez cocidas, mezcle las lentejas, el pavo y las verduras.
5. Mezcle con la salsa. Cocine juntos durante 5-10 minutos.
6. Sírvala caliente sobre pan.