



Ensalada

de quinoa con verduras de la estación.

INGREDIENTES

- 2 tazas de quinoa previamente lavada.
- 1 cebolla morada cortada en cubos pequeños.
- 1 morrón rojo, amarillo y verde.
- 8 tomates cherrys cortado en cuartos.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- ½ taza de cebollines picados.
- ½ taza de jugo de limón.
- 1 puñado de hojas de espinacas baby.
- Brotes de alfalfa.
- Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

La quinoa lavada y seca, colocar en una olla con 4 tazas de agua hervida o caldo de verduras, cocinar a fuego medio, hasta que se evapore, reserve.

En un bol colocar los vegetales, agregar sal, pimienta, aceite de oliva, mezclar.

Incorporar a la quinoa los vegetales aderezados, mezclar y decorar con la hojas de espinacas y brotes de alfalfa.



Nuestro Pinot Noir Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.