

Bolitas de Quínoa con Papa

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Harina: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Huevos: 2 Unidades

Quinoa: c/n

Dip 1

Yogurt Natural: 1/2 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: c/n

Jocoque - nata agria: 1 y 1/2 Tazas

Aceite De Oliva: c/n

Dip 2

Crema acida: 2 Tazas

Queso Parmesano Rallado: 1 Taza

Sal y Pimienta: c/n

Vinagre Blanco: 1/4 Taza

Chile chipotle adobado: 1 Unidad

Dip 3

Cilantro: c/n

Paltas: 2 Unidades

Jugo de Limón: 1 cda

Queso Crema: 190 grs

Sal y Pimienta: c/n

Ajo: 1 Diente

Leche: 1/4 Taza

Chile jalapeño: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Colocar en un colador la **quinoa** bajo el chorro de agua, mover con la mano o con una cuchara para que se limpie bien. Dejar escurrir el exceso de agua.

- Colocar la *quinoa* en una olla honda con dos tazas de agua. Calentar a fuego alto hasta que suelte el hervor ; tapar, bajar el fuego y dejar cocer 15 minutos sin revolver hasta que se consuma el agua. Apagar el fuego y dejar enfriar.
- Poner a *hervir* las papas peladas y cortadas en trozos medianos en una olla con agua y un poquito de sal durante 10 minutos o hasta que estén cocidas. Escurrir y dejar enfriar.
- Colocar en un tazón los trozos de **papa** cocidos, *sazonar* con pimienta y sal y machacar hasta obtener un puré. Hacer bolitas con el puré de **papa** y reservar sobre un plato.
- Batir en un tazón los huevos con una pizca de sal y reservar.
- Colocar la *quinoa* cocida y la *harina* de trigo en platos diferentes.
- Pasar las bolitas de *papa* por la *harina* de trigo, luego por el *huevo* batido y por último por la *quinoa* cocida cubriendo totalmente la bolita.
- Colocar en una fuente para horno dejando espacio entre cada una de ellas.
- Rociar cada bolita con un poco de aceite de oliva en aerosol y meter a hornear durante 5 minutos o hasta que se vean doradas.
- Servir calientes o frías.
- Agregar las salsas o dips.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bolitas-de-quinoa-con-papa>