Ensalada de Acelga y Quinua



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Acelgas baby: 100 Gramos
Pimienta: c/n
Quínoa cocida: 200 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Queso feta: c/n
Sal: c/n

Vinagreta

Aceite De Oliva: 3 cdas
Eneldo: 1 cda
Pasas rubias: 50 Gramos
Naranja para sus jugo: 1/2 unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva *saltear* diente de *ajo* y *quinoa* cocida por 2 minutos.
- Agregar hojas de acelga, sal, aceite de oliva y mezclar.
- Cocinar hasta que comiecen a ablandarse las hojas.

Vinagreta

- En un bowl mezclar *jugo* de *naranja*, sal, pasa rubias y agregar aceite de oliva en forma de hilo.
- Terminar con hojas de *eneldo* y reservar

Armado

- Servir de base las acelgas y la *quinoa*.
- Agregar escamas de queso feta y la vinagreta reservada.

Consulta la receta original en