

# Ensalada de Acelga y Quinoa

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 comiencen 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.

