elGourmet

Ensalada de Quinoa, Pavo y Rabanitos

Ingredientes

Brotes tiernos variados: c/n
Lima: 1 unidad
Pipas de girasol: c/n
Quinoa blanca y roja: 1 Vaso
Sal: c/n
Hierbabuena: 1 Manojo
Pechuga de pavo braseada: 100 Gramos
Queso Fresco: c/n
Rabanitos: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar el *zumo* de lima con una pizca de sal, una pizca de azúcar y aceite de oliva.
- Preparar la **quinoa** en el microondas.
- Mezclar los brotes, los rabanitos, el **pavo** en tiritas haciendo nidos, las pipas.
- Añadir la *quinoa* y mezclar bien.
- Añadir también la *hierbabuena* picada.
- Regar con la especie de vinagreta y poner el queso fresco troceado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-quinoa-pavo-y-rabanitos