

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 Manajo

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>