Ensalada de Quinua y Acelgas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Acelgas pequeñas: 200 Gramos
Cebolla: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Huevos molé: 1 unidad
Ricotta: 50 Gramos
Pasas de Uva: 2 cdas
Piñones: 2 cdas
Quínoa cocida: 500 Gramos
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Salsa verde

Albahaca: 10 Gramos
Alcaparras: 1 cda
Hierbabuena: 10 Gramos
Ajo: 1/2 Diente
Mostaza de Dijon: 1 cdta
Perejil: 10 Gramos
Queso Parmesano: 1 cda
Aceite De Oliva: c/n
Vinagre: 1 cda

Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva *saltear cebolla* picada, *ajo* picado hasta transparentar, agregar acelgas, sal, piñones, pasas de uva y cocinar hasta que se ablanden las hojas y se tuesten un poco los piñones.

Salsa verde

- Picar hojas de *albahaca*, de *perejil*, de *hierbabuena*, *ajo*, *alcaparras* y en un bowl mezclar con queso parmesano rallado fino, *mostaza* de dijon, *vinagre* y aceite de oliva hasta unir los ingredientes.
- Reservar.

Armado

- En un bowl mezclar *quinoa*, acelgas salteadas, *ricota* y servir en fuente.
- Agregar por encima *huevo* Mollet y salsa verde

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