

Ensalada de Quinoa y Acelgas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Acelgas pequeñas: 200 Gramos

Diente de ajo: 1 unidad

Ricotta: 50 Gramos

Piñones: 2 cdas

Sal: c/n

Cebolla: 1 unidad

Huevos molé: 1 unidad

Pasas de Uva: 2 cdas

Quínoa cocida: 500 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Salsa verde

Albahaca: 10 Gramos

Hierbabuena: 10 Gramos

Mostaza de Dijon: 1 cdta

Queso Parmesano: 1 cda

Vinagre: 1 cda

Alcaparras: 1 cda

Ajo: 1/2 Diente

Perejil: 10 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

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>