Fainá de Quinoa y Amaranto

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Provoleta: 1 unidad

Chimichurri

Aceite de girasol: 100 c.c.
Ají molido: c/n
Azucar: c/n
Dientes de ajo rallado: 2 Unidades
Orégano seco: c/n
Pimentón: c/n
Vinagre Blanco: 50 c.c.
Azúcar integral: 1 cda
Cebolla picada: 50 Gramos
Morrón verde picado: 50 Gramos
Perejil picado: 25 Gramos
Puré de tomates: 250 Gramos

Fainá

Aceite De Oliva: 50 c.c.
Cebolla de verdeo picada: 90 Gramos
Harina de amaranto: 150 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Harina de quinoa: 150 Gramos
Leche de almendras: 600 c.c.

mermelada de tomates

Apio picado: 50 Gramos
Azúcar integral: 700 Gramos
Coriandro: 1 cdta
Pimienta en grano: 1 cdta
Vaina de cardamomo: 2 Unidades
Canela: 1 Rama
Clavo De Olor: 2 Unidades
Tomate redondo sin piel: 1 Kilo

Preparación de la Receta

Fainá

- En un bowl mezclar con batidor de alambre *harina* de **quinoa**, *harina* de **amaranto**, sal, pimienta, aceite de oliva y leche de almendras hasta integrar.
- Llevar la preparación sobre pizzera aceitada y colocar por encima la parte verde de verdeo cortada fina.
- Cocinar e horno a 180° C por 25 minutos.

Chimichurri

- En un bowl mezclar *perejil*, *cebolla*, *morrón* verde, *orégano* seco, *ají* molido, *pimentón*, azúcar integral, puré de tomates, *vinagre*, *ajo* rallado, sal marina, aceite de girasol y reservar.

Mermelada

- En un bowl mezclar *tomate* pelado picado, azúcar y dejar en frío por una noche.
- Procesar con mixer un poco y agregar *apio*, pimienta, *cardamomo*, canela, clavo de olor y llevar a fuego en una *cacerola*.
- Cuando hierva, bajar el fuego y dejar cocinar hasta la textura de mermelada.

Arnado

- En una sartén antiadherente *dorar* por ambos lados la provoleta.
- Servir una porción de fainá, media provoleta, un poco de mermelada, chimichurri y terminar con brotes de *albahaca*, aceite de oliva y sal en escamas.

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