

# Galletas de Quinoa y Queso

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Ajo:** c/n

**Agua:** 500 cc

**Huevos de codorniz poché:** c/n

**Tomates:** 5 Unidades

**Queso rallado:** 160 Gramos

**Quinoa:** 180 Gramos

**Sal entrefina:** c/n

**Tomillo:** c/n

**Brotes:** c/n

**Hinojo:** 50 Gramos

**Apio:** 100 Gramos

**Pimienta:** c/n

**Queso Crema:** 200 Gramos

**Sal:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Sobre una tabla, cortar los tomates en cuartos
- En una placa con papel aluminio, disponer los gajos de *tomate* y *condimentar* con aceite de oliva, *ajo* picado, *tomillo* fresco y sal entrefina.
- Llevar al horno y cocinar con el fuego en mínimo por 90 minutos.
- En una licuadora, colocar el queso blanco y el *apio* cortado en cubos
- *Condimentar* con sal, pimienta y aceite de oliva
- Procesar y reservar.
- En una olla con el agua, calentar la **quinoa** lavada y escurrida
- Cuando empiece a *hervir*, tapar y cocinar por 12 minutos
- Apagar el fuego y dejar reposar durante 8 minutos hasta que la *quinoa* absorba todo el líquido.
- Una vez cocida, mezclar en un bol con el queso rallado
- Con las manos, formar pequeñas tortillas finas
- Colocar en una placa siliconada y cocinar en horno moderado por 10 minutos.
- Armar canapés disponiendo sobre cada galleta el queso *crema* con *apio*, 1 gajo de *tomate* confitado, 1 *huevo* de codorniz poché y brotes.