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.

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