

Pescado al vapor con ensalada de quinoa

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Filetes de pescado blanco: 2 Piezas
Elotes cocidos y desgranados: 1 Taza
Queso feta desmoronado: 1/2 Taza
Cebolla morada picada: 1/4 Taza
Jugo y ralladura de limón: 2 Cucharadas
Albahaca picada: 2 Cucharadas
Chile jalapeño picado: 1 Pieza

Quinoa: 1 Taza
Jitomate picado sin semilla: 1 Taza
Aceite de oliva: 1/2 Taza
Hoja santa: 3 Piezas
Cilantro Picado: 2 Cucharadas
Cebollín picado: 2 Cucharadas
Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

- Cocinar la **quinoa** en una olla con agua hirviendo, aproximadamente 15 minutos hasta que esponje ; colar y colocar en un bowl para que enfríe.
- Colocar una base de hoja santa en una vaporera, situar el pescado encima
- Añadir sal y tapar
- Cocinar el pescado dependiendo de su grosor, de 5 a 7 minutos si es de 2 a 3 cm.
- Mezclar en otro bowl los elotes cocidos, el *jitomate*, el *chile serrano*, la *cebolla*, *cebollín* picado y *albahaca*
- Agregar la *quinoa* e integrar
- *Condimentar* con el *jugo* y ralladura de *limón*, aceite de oliva, sal, pimienta y finalmente incorporar el queso feta
- Servir el pescado acompañado de la ensalada de *quinoa*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-al-vapor-con-ensalada-de-quinoa>