

# Risotto de Quinoa Roja y Negra

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Ajo picado:** 1 unidad

**Cebolla picada:** 50 Gramos

**Granos de choclo tostados:** 1 unidad

**Queso Parmesano:** 200 Gramos

**Quinoa cocida negra:** 200 Gramos

**Sal:** c/n

**Zapallo asado en cubos:** 200 Gramos

**Aceite de ajo:** c/n

**Caldo de verduras:** c/n

**Cebolla de verdeo fileteada:** 30 Gramos

**Kale:** 100 Gramos

**Queso pategras:** 100 Gramos

**Quinoa roja cocida:** 200 Gramos

**Vino Blanco:** 100 c.c.

## Tomates cherry marinados

**Aceite De Oliva:** 1 cda

**Albahaca:** c/n

**Cilantro:** 1 cda

**Sal:** c/n

**Cebolla morada en juliana:** 1 unidad

**Lima para su jugo:** 2 Unidades

**Tomates cherry:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

### Tomates Marinados

- Colocar los tomates cherrys en itades en un bowl y agregar los demás ingredientes.
- Reservar.

### Risotto

- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogar *cebolla*, *cebolla* de verdeo, *ajo* picado y cocinar hasta que esté blando.
- Agregar las 2 variedades de **quinoa**, mezclar bien y añadir vino blanco.

- Dejar hasta que evapore.
- Añadir los granos de *choclo*, un poco de caldo y cocinar por 5 minutos.
- Incorporar los trozos de *zapallo* y seguir la cocción por 3 minutos.
- Agregar queso pategras y parmesano rallado, el aceite de *ajo* y montar el risotto mezclando bien hasta obtener una textura cremosa.
- Finalmente agregar las hojas de kale y cocinar por 2 minutos.
- Servir en plato hondo y terminar con los tomates cherrys marinados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-quinoa-roja-y-negra>