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