

Tomates Rellenos con Quinoa Morada y Arroz Yamaní

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Tomates redondos: 5 Unidades

Mayonesa vegana

Aceite De Oliva: c/n

Ajo: c/n Castañas de cajú remojadas por 8 horas: 400

Gramos

Cúrcuma: c/n **Leche de almendras**: 400 c.c.

Limón para su jugo: 1 unidad Sal: c/n

Relleno

Pimentón: c/n

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n Aceitunas picadas: 50 Gramos

Aceite de ajo: c/n Ají molido: c/n

Alcaparras: 30 Gramos Arroz Yamaní cocido: 150 Gramos Ajo picado: 2 Dientes Cebolla picada: 200 Gramos

Cebolla de verdeo fileteada: 150

Gramos

Cebolla morada picada: 200 Gramos

Ciboulette picada: c/n Espinaca: 50 Gramos

Mayonesa vegana: c/n Morrones picados: 300 Gramos

Girgolas: 2 Unidades **Orégano**: c/n

Palta: 1 unidad Perejil picado: c/n

Quinoa morada cocida: 150 Gramos

Preparación de la Receta

Relleno

- En una sartén con aceite de oliva rehogar morrones (amarillo, rojo y verde), *ajo*, *cebolla*, *cebolla* morada y *cebolla* de verdeo hasta que estén blandos.
- Llevar a un bowl y mezclar con **arroz** yamaní *cocido*, **quinoa** morada cocida, *perejil* picado, *orégano*, *ciboulette*, *pimentón*, aceitunas negras picadas, *alcaparras* y *condimentar* con un poco de aceite de *ajo*, *jugo* de *limón*, sal y pimienta.
- Agregar hojas de espinaca frescas cortadas con las manos, palta pisada con un tenedor y mezclar.
- En sartén con aceite de oliva *dorar* las gírgolas enteras de ambos lados (2 minutos de cada lado).
- Añadir las gírgolas cortadas en tiras, mayonesa vegana y homogeneizar.

Mayonesa vegana

- Licuar castañas remojadas, leche de almendras, *jugo* de *limón*, *ajo* picado hasta obtener una textura de *mayonesa*.
- Condimentar con sal y cúrcuma.

Armado

- Con la ayuda de un cuchillo sacar la tapa y ahuecar los tomates.
- Retirando la pulpa y con una cuchara terminar de vaciarlos.
- Rellenar cada tomate con la preparación reservada y terminar con hojas baby y aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tomates-rellenos-con-quinoa-morada-y-arroz-yamani