

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

Cúrcuma: c/n

Limón para su jugo: 1 unidad

Castañas de cajú remojadas por 8 horas: 400 Gramos

Leche de almendras: 400 c.c.

Sal: c/n

Relleno

Aceite De Oliva: c/n

Aceite de ajo: c/n

Alcaparras: 30 Gramos

Ajo picado: 2 Dientes

Cebolla de verdeo fileteada: 150 Gramos

Ciboulette picada: c/n

Mayonesa vegana: c/n

Girgolas: 2 Unidades

Palta: 1 unidad

Pimentón: c/n

Sal: c/n

Aceitunas picadas: 50 Gramos

Ají molido: c/n

Arroz Yamaní cocido: 150 Gramos

Cebolla picada: 200 Gramos

Cebolla morada picada: 200 Gramos

Espinaca: 50 Gramos

Morrones picados: 300 Gramos

Orégano: c/n

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** yamani *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>