# Vegetales a la plancha con migas de quinoa fritas y romesco con tomillo



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal**: A gusto
**Tomillo**: 1 cda.
**Pan**: 6 Rodajas
**Champiñones**: 50 g
**Quinoa**: 1 Taza
**Vinagre de jerez**: 1 cda.
**Ajo**: 1 Cabeza
**Berenjena**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Tomate**: 1 Unidad
**Zucchini**: 1 Unidad
**Almendras peladas**: 1/2 Taza
**Zanahoria**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Enjuague la **quinoa** con abundante agua, luego cocínela partiendo de agua fría con sal a fuego mínimo durante aproximadamente 40 a 50 minutos
- Terminada la cocción y una vez fría forme bolitas.
- Pele la *zanahoria* y córtela en bastones.
- Quite las caras del *zucchini* y la *berenjena*, luego córtelas en cuartos
- Filetee los champiñones.
- Quite el pedúnculo del *tomate* y córtelo en cuartos.
- Envuelva la cabeza de *ajo* en papel aluminio.

### Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la *zanahoria*, el *zucchini*, la *berenjena* y los champiñones.
- En una placa acomode el *tomate*, las almendras, la cabeza de *ajo* y las rodajas de pan, cocine en horno precalentado a 180°C hasta que estén tiernos
- Terminada la cocción coloque los ingredientes en una procesadora, quite la piel de la cabeza de *ajo*, incorpore *vinagre* de jerez, media taza de aceite de oliva, sal, *pimentón* y **tomillo**,

procese con un mixer.
- En una *cacerola* con aceite bien caliente fría las bolitas de *quinoa* hasta dorarlas levemente, retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva en un plato los vegetales y salsee con la salsa romesco con *tomillo*
- Decore con las migas de *quinoa*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/vegetales-a-la-plancha-con-migas-de-quinoa-fritas-y-romesco-con-tomillo**