

ENSALADA DE QUINOA CON VERDURA SOBRE CREMA DE PIMIENTOS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Lavar la quinoa con agua corriente y luego cocerla en agua salada. Cuando esté fría, añadir los tomates frescos cortados en daditos, el brócoli escaldado en los pimientos «arricciati» cortados daditos. Condimentar todo con un poco de sal y aceite de oliva virgen extra. Con una batidora de inmersión, emulsionar la crema de pimientos con un poco de aceite de oliva virgen extra. Con una cuchara, extender la crema de pimientos sobre un plato. Colocar un molde para emplatar en el centro del plato y llenarlo con la quinoa condimentada. Decorar con una hoja de perejil y un poco de aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes Menù

120 g. "Gli Arricciati" - XJ1

200 g Quinoa tricolore (Quinoa de tres colores) - RQ0

300 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KN0K

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

120 g Tomates

120 g brócoli escaldado

al gusto Sal

al gusto Perejil