

## QUINOA TRICOLOR



Chef: Barbara Benvenuti

### Preparación

#### Procedimiento

Lavar y aclarar la quinoa, hervirla en abundante agua hirviendo salada durante unos 10 minutos.

Mientras tanto, aclarar en agua los cubitos de verduras y aliñarlos con aceite, sal y pimienta. Con el auxilio de un molde, realizar una primera capa con los cubitos de verduras y nivelar. Añadir la quinoa, ejercer una ligera presión y finalmente decorar la superficie con los tomates Soleggiati y los piñones. Emplatar y decorar con hinojo fresco, un hilo de aceite de oliva virgen extra y unas gotas de crema de pimientos.

#### Consejos del chef

Para la versión "vegana" de la receta, reemplazar el esturión por tofu ahumado, el condimento con hinojo silvestre por aceitunas Nostraline Menù cortadas en rodajas y los Cubitos de verduras por Armonía de verduras Menù.

### Ingredientes Menù

120 g Dadolata di verdure (Verduras en dados) - BS0K  
120 g Soleggiati - TX1  
480 g Quinoa tricolore (Quinua de tres colores) - RQ0  
60 g Condimento al finocchietto selvatico (Condimento de hinojo silvestre) - BW1  
para la decoración Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KN0K  
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

### Ingredientes

sal y pimienta  
30 g piñones tostados  
una ramita de hinojo fresco