QUINOA TRICOLOR



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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)