

Ensalada de Quinoa con Vinagreta de Nueces

Ingredientes:

200g de Quinoa en grano
800g de Agua
100g de aceite oliva
2 cucharaditas de sal
2 Huevos
2 Aguacates
200g de puntas de espárragos blancos
150g de cebolla tierna
100g de Nueces
30g de Vinagre de Manzana



Preparación:

Poner el agua en el vaso con 1 cucharadita de sal y un chorito de aceite. Introducir el cestillo con la quinoa (podeis poner los huevos encima envueltos con film transparente) o poner la bandeja Varoma con los huevos i aprovechar hacer otra verdura. Tapar y programar 20 mint a temp varoma vel 4.

Sacar el Cestillo con la muesca de la espátula y aclarar la quinoa debajo del grifo con agua fria.

Reservarla en una bandeja o vol, pelar los huevos.

Cortar la cebolla a juliana fina, los aguacates a lamines, y añadir los espárragos, todo por encima la Quinoa.

Poner en el vaso las nueces, 100g de aceite, el vinagre y 1 cucharadita de sal y trocear 4seg a vel 4.

Hechar la vinagreta por encima la ensalada y mezclarlo.

Comercial de Thermomix / M^a Rosa Pastor

