



Amanida de quinoa

Receptari cuina sense pares.
Diputació de Barcelona.

Ingredients per a dos persones

- 160 g de quinoa
- 1 cogombre
- 2 tomàquets
- Fulles variades d'enciam
- 4 cullerades soperes d'oli d'oliva
- Sal i pebre negre
- 1 llimona



Elaboració

1. Renteu la quinoa sota l'aixeta fins que quedi neta i transparent.
2. Poseu aigua abundant en una olla i poseu-la a bullir a foc alt. Quan comenci a bullir aboqueu la quinoa i una mica de sal. Deixeu-la coure uns 20 minuts.
3. Retireu-la del foc i deixeu-la refredar.
4. Renteu els tomàquets i el cogombre i talleu-los a daus petits.
5. Barregeu-ho amb la sal, el pebre i el suc de mitja llimona.
6. En un bol barregeu tots els ingredients.
7. El podeu servir en bols de ració.