



Ensalada de quinoa

200 g de quinoa

½ pepino partido en brunoise

1 cebolla roja / cebolla dulce cortada en brunoise

1 tomate partido en brunoise

200 g de queso feta / queso blanco

6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

2 cucharadas de zumo de limón

1 diente de ajo machacado

1 pizca de azúcar

Sal

Pimienta

Unas ramitas de menta, albahaca y orégano.

1- Cocinamos la quinoa siguiendo las instrucciones del fabricante.

2- En un bol ponemos la cebolla, el pepino y el tomate.

3- Lavamos el orégano, la menta y la albahaca. Las picamos.

4- Podemos aliñar la ensalada con lo que más nos apetezca. Nosotros te proponemos el siguiente aliño: mezclamos el aceite, el limón y el ajo. Salpimentamos. Añadimos las hierbas aromáticas.

5- En el bol que habíamos colocado las verduras añadimos la quinoa y el aliño. Mezclamos bien. Puedes servir a continuación o dejar reposar un tiempo para que la quinoa coja más sabor.