

I N G R E D I E N T E S

Quinoa cremosa

- 1 taza grande Quinoa
- 1 caldito de verduras
- Aceite de oliva
- 1 cebollas
- 1 taza de choclo
- Sal
- 1 cucharadita de cúrcuma
- Manteca

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Lavar la quinoa con abundante agua fría. (La puedes dejar en remojo o darla varios enjuagues debajo de la canilla)
- 2- En una sartén caliente con un chorrito de aceite de oliva saltear 1 cebolla.
- 3- Agregar 1 taza de choclo.
- 4- Condimentar con sal, y una cucharadita de cúrcuma. Revolver.
- 5- Agregar la quinoa (sin el agua) y revolver por 1 minuto.
- 6- (Tené una cacerola con caldo de verduras en la hornalla de al lado y mantenela caliente; calcula que por taza de quinoa vas a usar 2 tazas de caldo aprox). Ir hidratando la quinoa de a cucharadas a medida que lo pide, mientras vas revolviendo constantemente. (Como si hicieras un risotto).
- 7- Cuando quinoa se abre ya está para sacarla del fuego.
- 8- Apagar el fuego, agrégale unos cubitos de manteca y revolver hasta que se derrita.

