

ENSALADA DE QUINOA Y BROCOLI

INGREDIENTES:

- 2 tazas de flores de brócoli
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Tomate cherry
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta negra
- ½ taza de quinoa cocida
- Almendras fileteadas tostadas
- 1 cucharadas de queso rallado
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- Zumo de limón para aliñar



ELABORACIÓN:

Precaentamos el horno a 200°C.

En un bol mezclamos el brócoli con el ajo, el aceite de oliva, tomate cherry cortado, la sal y la pimienta.

Colocamos la mezcla sobre la bandeja de horno y asamos durante 15 minutos aproximadamente.

Mientras, cocinamos la quinoa, siguiendo las instrucciones del fabricante.

Una vez cocina, colocamos la quinoa en una fuente. Agregamos el brócoli, tomatitos, las almendras, el queso y mezclamos el conjunto.

Aliñamos con aceite de oliva virgen extra y zumo de limón. Mezclamos, probamos y servimos.