

Amo tener entre mis recetas muchas recetas de acompañamientos, es que siempre cuesta tanto decidir ese item!!! Además que generalmente hacemos mas de un acompañamiento si tenemos invitados en la casa, por esto les quiero compartir esta receta, una ensalada deliciosa, contundente y preciosa! Para quedar como reyes con un plato de un sabor perfecto y con ingredientes entretenidos que se combinan a la perfección. Si a esto le agregamos el aliño de amapolas...nada mas que decir...un acompañamiento que haremos una y otra vez sin cansarnos y disfrutándolo siempre!

Ensalada de Quinoa Roja y Brotes de Alfalfa

Receta

1 taza de quinoa roja cruda
2 cebollines picados chicos, incluido lo verde
1/2 pimentón amarillo cortado en cubos
1 bandeja de brotes de alfalfa
1/2 taza de panco dorado para decorar

En una olla hervir agua, agregar la quinoa y cocinar durante 14 minutos, luego colar (se cocina como los tallarines) .

Cuando la Quinoa esté fría mezclarla con todos los ingredientes. Agregar el aliño de amapolas y revolver bien, decorar con el panko dorado.

Aliño con semillas de amapolas

1/4 taza de vinagre blanco
1/4 taza de azúcar
1-1/2 cda. de semillas de amapolas
1/2 cdita. de mostaza en polvo
1 cda. de yoghurt griego
1/2 cdita de sal
1/2 taza de aceite de oliva

Mezclar muy bien todos los ingredientes y listo! Dura dos semanas guardado en el refrigerador.