

www.lavidaesdulce.net

Que rico es este acompañamiento es delicioso calentito y repleto de sabor, es lo máximo comerse la quinoa como guiso y no solo en ensaladas.

Esta receta lleva tomate, queso y albahaca acompañada de una rica quinoa roja, se puede hacer con cualquier quinoa, yo la hice con la quinoa roja por que encuentro que el plato se ve mas lindo y mejor presentado, pero pueden usar la que tengan a mano.

Lo bueno de este plato es que se puede hacer como plato de fondo, podemos comprar un pollo asado desmenuzarlo y echarle a la mezcla, también podemos agregarle camarones, lo que se les ocurra.

A mi personalmente me gusta como acompañamiento para un buen asado o un rico pescado al horno.

Les va a encantar esta receta, se las van a celebrar mucho!!!

Quinoa Caprese al Horno

- 1 taza de quinua roja cruda
- 1 sobre de caldo de pollo (o puede ser una caluga)
- 1 lata de 540 gramos de tomates picados
- 2 cucharadas de concentrado de tomate
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1/4 taza de crema
- 1/4 de cucharadita de pimienta roja
- 1/4 de taza de queso parmesano rallado
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 1 taza de tomates cherry, cortados a la mitad
- 1 puñado de albahaca fresca, picada

Precalentar el horno a 180 grados C.

Para hacer la quinoa hervir en una olla mucha agua caliente, agregar el caldo, agregar la quinoa y cocinar la quinua por 14 minutos (cronometrar desde que suelta el hervor), luego colar y dejar enfriar en un bol grande.

Para hacer la salsa, mezclar el taro de tomates picados, la pasta de tomate y el vinagre balsámico en una olla a fuego medio, agregar la pimienta roja y sal a gusto, revolver y esperar que se caliente y hierva.

Agregar a la quinoa el queso parmesano y 1/2 taza de queso mozzarella, luego agregar la salsa a la mezcla de quinua; mezclando bien. Poner la quinoa en una fuente rectangular y cubrir con el queso mozzarella y los tomates cherry.

Hornear en el horno de 12 a 15 minutos o hasta que el queso se derrita y la quinoa se caliente. Espolvorear con albahaca fresca y listo!