

Quinoto es = Risotto+Quinoa, que mejor que eso? Mejor aún si esta complementado con tomate, mucho queso y mucha albahaca, verdaderamente es un plato de otro planeta. Delicioso y entretenido, la albahaca le da una frescura y un sabor profundo, lo bueno de este plato es que se puede comer como plato principal, se le agregan unos camarones salteados y listo. También se puede usar este quinoto como acompañamiento, siempre es difícil decidir que hacer de acompañamiento caliente, este plato es ideal, la verdad que a diferencia del risotto con arroz el quinoto no se revuelve todo el rato, solo 4 minutos para terminar de cocer la quinoa, así que tenemos un plato fácil y ultra rico, entretenido y calentito para este invierno.

Quinoto de Tomate y Albahaca

Receta

2 tazas de quinoa
1/2 taza de vino blanco
1-1/4 taza de caldo de pollo
2 cditas. de rocoto
1/2 taza de albahaca picada fina
1 cebolla picada en cubos
1 cda. de aceite de oliva
1 cda. de mantequilla
1 lata de tomates picados
1 diente de ajo

Poner mucha agua en una olla y calentar hasta que hierva, agregar la quinoa y cocinar por 8 minutos, luego sacar y colar.

En un sartén grande calentar la mantequilla con el aceite de oliva, freír la cebolla hasta que esté transparente, salpimentar, luego agregar el vino y revolver hasta que se evapore el alcohol, agregar la lata de tomate y caldo de pollo, cuando hierva esta mezcla vamos a incorporar la quinoa y vamos a revolver suavemente hasta que se evaporen los jugos. Esto tardará unos tres minutos, probar salpimentar a gusto y agregar el queso parmesano y la albahaca. Revolver bien y listo!