ENSALADA de Espinacas Quinoa y setas

40 minutos | Fácil | 4 personas

INGREDIENTES

- 100 g de Quinoa
- 255 ml de agua
- Sal
- 1 bolsa de **Brotes de espinaca Florette**
- 10 champiñones portobello
- Aceite de oliva virgen extra
- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- ½ cebolleta
- Vinagre de manzana
- **Topping Superalimentos Florette**

1

Lava la quinoa y **cuécela** en agua con sal durante 15 minutos. Reserva.

2

Corta en cuartos los champiñones y **rehógalos** en una sartén con aceite de oliva.

3

Junta en un bol individual los ingredientes anteriores, junto a los brotes de espinaca.

4

Parte en brunoise los pimientos y la cebolleta, y **prepara** una vinagreta mezclando las verduras con sal, 3 cucharadas de aceite de oliva y 1 de vinagre de manzana.

5

Aliña la ensalada, y decora con el topping superalimentos.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA

Primeros Brotes
Espinaca

Topping
Superalimentos