

ENSALADA

de *Espinacas*
Quinoa y setas

🕒 40 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 100 g de Quinoa
- 255 ml de agua
- Sal
- 1 bolsa de **Brotos 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 brotos 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

