

QUINOA con verduras y salmón

🕒 25 minutos

📏 Fácil

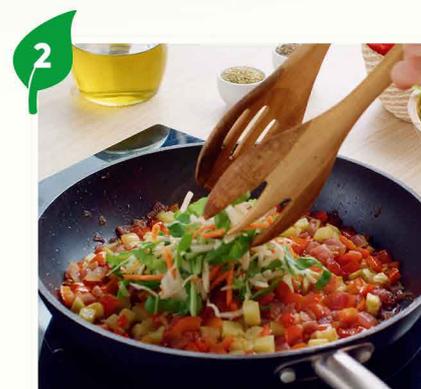
👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Verduras Para Juliana Florette
- 100 gr de salmón al vapor
- 100 gr de quinoa cocida
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 1 cebolla roja
- 1/2 calabacín
- 3 tomates pera
- 1 pimiento rojo
- Albahaca seca
- Orégano seco



1 Comienza pochando en una sartén con aceite de oliva virgen extra la cebolla y el pimiento troceados. Luego añadimos el calabacín y pochamos.



2 Cuando comience a transparentar, agrega las Verduras Para Juliana Florette. Agrega el tomate cortado en cubos pequeños y espolvorea el orégano y la albahaca.



3 Ponemos a calentar en una olla con sal para la quinoa. Cuando empiece a hervir añadimos la quinoa previamente enjuagada y la cocemos durante 10 minutos. Retiramos del fuego, escurrimos y dejamos reposar tapada con un chorrito de aceite.



4 Cuando esté la verdura cocinada, añadimos la quinoa y calentamos todo junto a fuego bajo. Regeneramos el salmón, lo desmigamos en trozos medianos y lo añadimos.



5 Servimos la quinoa en un plato hondo no muy profundo y lo emplatamos de tal forma que se aprecie la Verdura Para Juliana.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Verduras Para Juliana Florette

