

MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Quinoa con espárragos trigueros y gambas

15min 2 raciones

Ingredientes

- Quinoa blanca y roja
- Espárragos trigueros
- Gambas
- Tomates cherry
- Rulo de cabra
- Queso de cuña
- Salsa de soja (sin gluten)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Elaboración

1. En una sartén con aceite salteamos los trigueros con las gambas y reservamos
2. Añadimos los tomates cherry hasta que estén dorados e incorporamos lo anterior
3. Ponemos con el fuego apagado los cachitos de queso para que se vayan deshaciendo
4. Mientras tanto cocemos la quinoa durante unos 12 minutos (50-60 gr de quinoa por persona)
5. Una vez emplatado, aliñamos

Hecho con CookNest

