



Sopa de Quinoa con Verduras - Quinoa Doria

**Ingredientes**

- Quinoa sin cocer (100 grs)
 - Zanahoria (1 U)
 - Cebolla puerro (1 tallo)
 - Apio (2 tallos medianos)
 - Brócoli (60 grs)
 - Caldo de verduras (1 litro)
 - Sal (Cantidad necesaria)
- Pimienta (Cantidad necesaria)
- Comino (Cantidad necesaria)
 - Limón (1 U)
 - Aceite de oliva (10 mls)

Preparación

1. En una olla mediana, poner a hervir el litro de caldo de verdura, donde más tarde se agregarán todos los vegetales cortados y sofritos para hacer la sopa.
2. En un sartén mediano, con un chorro de aceite de oliva, sofreír la zanahoria, el apio, el brócoli y la cebolla puerro, todos estos cortados en cubos medianos.
3. Una vez sofritos, chorrearlos con zumo de limón e incorporarlos a la olla con caldo de verdura hirviendo. Dejar hervir unos 10 minutos, aproximadamente.
4. Agregarla a la preparación la Quinoa, previamente preparada.
5. Unos 15-20 minutos después, cuando esta esté a punto, apagar el fuego y corregir punto de sal, pimienta , agregar un poco de comino y alistar.

6. Servir en un plato hondo, decorar y presentar. Degustar.