



Ensalada con Quinoa

Ensalada de Quinoa con manzana y mozzarella

Ingredientes

- 200 g de Quinoa en grano
- 90 g de manzana verde o roja
- 90 g de queso Mozzarella
- 90 g de tomate cherry o chonto
- 8 mls aceite de oliva
- 8 mls zumo de limón
- 15 g mostaza Inglesa -También puede utilizarse Mostaza Antigua o Dijón
- 5 mls miel
- Sal y Pimienta (Cantidad necesaria)
- 3 g orégano fresco

Preparación

1. Cocinar la quinoa en una olla mediana con agua y una pizca de sal y pimienta. Una vez cocinada, reservar.
2. A parte, en un bowl mediano, mezclar manzana verde y queso mozzarella cortados en cubos medianos y tomates cherry, cortados al medio.
3. Así mismo, incorporar la pasta, previamente cocida.
4. Para el aderezo, en otro recipiente, batir aceite de oliva, zumo de limón, mostaza y un chorrito de miel hasta emulsionar. Reservar.
5. Agregar la vinagreta a la mezcla de quinoa, fruta, queso y tomate y espolvorear un poco de orégano fresco.
6. Corregir puntos de sabor. Mezclar generosamente.