



Ensalada de Quinoa y Aguacate

Disfruta de una elaboración fresca y saludable

Ingredientes (para 4 personas):

200 g de quinoa

2 aguacates

1 pimiento rojo

30 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra

Jugo de un limón

Sal, pimienta en grano y cilantro fresco al gusto

Nuestra receta:

1. Lava la quinoa en un colador fino con agua fría.
2. Hierva 500 ml de agua con una pizca de sal, y añade la quinoa.

3. Cocina la quinoa a fuego medio durante 15 minutos.
4. Cuela el contenido y deja enfriar la quinoa.
5. Obtén la pulpa del aguacate y córtala en dados y añádele el limón.
6. Corta el pimiento rojo en tiras y pica el cilantro.
7. Mezcla los ingredientes añadiendo el AOVE antes de remover y salpimenta al gusto.