

Quinoa con verduras de temporada

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15'
- 0'
- 4



Modo express

1. Lave la quinua en un recipiente con agua fría, frotándola durante medio minuto. Después, aclárela con abundante agua y sin frotar al final. Déjela escurrir en un colador unos minutos.
2. Lave y trocee en pequeños dados el calabacín, los champiñones y el pimiento. Asimismo, limpie y pique el perejil, y pele y pique finas las cebollas y el ajo.
3. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta y remuévalos para que se mezclen.
4. Cierre la tapa y programe el menú Pasta.

- Aquí tienes el vídeo de la receta: