

Ensalada de quinua con verduras al curri

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 15 '
- 4

Modo express

1. Prepare el Mixer con el disco 3, cara para cortar / laminar. Coloque la tapa, encienda a velocidad media y pase los champiñones.
2. No pele los ajos, solo cháfelos un poco para romperlos.
3. Lave la quinua en un recipiente con agua fría, frotando durante medio minuto, y aclare con abundante agua sin frotar al final. Deje escurrir en un colador unos minutos.
4. Introduzca la quinua, los champiñones, los ajos rotos, el curri y sal al gusto en la cubeta de su Chef Plus Induction Pro.
5. Vierta el agua y remueva.
6. Cierre la tapa y programe el menú Presión 15 minutos a 135 °C.
7. Mientras tanto, pique los tomates, la cebolleta en cuadraditos y el perejil muy fino.
8. Cuando acabe el programa, extienda la quinua y los champiñones sobre una bandeja de horno para enfriar.
9. Mezcle con el tomate, la cebolleta y el perejil picado, y aliñe con el aceite y el zumo de lima antes de servir.