

ENSALADA DE QUÍNOA CON VERDURAS Y GAMBAS CRACKER



INGREDIENTES 4 PAX

Quinoa	100 gr
Cebolla	30 gr
Ajo	C/S
Aove	C/S
Sal	C/S
Gambas	3 ud
Tomate	80gr
Zanahoria	50 gr
Champiñón	C/S
Vinagre de Módena	C/S
Aguacate	120 gr
Limón	C/S
Cilantro	C/S
Tabasco	C/S
Tomate	35 gr
Micromezclum	C/S

MATERIAL NECESARIO

- 1 marmita
- 1 sartén
- 1 espumadera
- 1 cazo

PARA LA QUINOA

Picamos la cebolla y el ajo en brunoise y sofreímos en una sartén

Añadimos la quínoa y el caldo (dependerá en función de la quínoa)

Cuando este cocinada retiramos del fuego y reservamos.

PARA LAS GUARNICIONES

Por un lado con los tomates cortaremos en corta fiambre lo mas fino que podamos para utilizar de base en el plato.

La zanahoria la cortaremos en bastoncitos de 2 cm y los escaldaremos hasta que estén tiernos, enfriaremos rápidamente y reservaremos

El champiñón lo pelamos y cortamos en cuartos, los sofreiremos con un poco de ajo y mojaremos con vino blanco, cuando este evaporado reservaremos.

Las gambas, las pelamos y reservamos las pieles para hacer caldo. Las colas peladas las pasaremos por harina, huevo y pan cracker. Freiremos en el momento del servicio

Para el aguacate.

Pelamos los aguacates y retiramos el hueso.

Con la ayuda de la túrmix trituramos con la cebolla y añadiremos zumo de limón al gusto.

Pondremos en un biberón y al frio para el servicio.

PARA EL SERVICIO

Mezclaremos la quínoa con la zanahoria y el champiñón y pasaremos por una sartén

Freiremos las gambas y reservaremos.

Dispondremos en el plato el carpacho de tomate y encima de este la quínoa con las verduras, 3 gambas y unos puntos de aguacate. Decoraremos con el micromezclum

Un poco de AOVE y listo para consumir.