



Os ofrecemos una sabrosa receta que nos recomendó una mujer productora boliviana:

Receta de PASTEL DE QUINUA

INGREDIENTES

- 2 tazas de quinua real
- 1/2 taza picadita de pimentón rojo
- 1/2 taza picada de cebollín verde
- 1 ramita de apio picada finamente
- 1 ramita de perejil picado finamente
- 1 locoto verde o amarillo (o algún ají de colores que pique un poquito)
- 1 diente de ajo
- 1/2 kilo de queso de los que se derriten al cocinarlos (mozzarella, etc).
- Un poco de pimienta dulce y ralladura de nuez moscada
- 1/2 taza de uvas pasas
- 1 huevo entero grande

PREPARACIÓN

Tostar la quinua en una sartén sin aceite hasta que tome un tono dorado suave (o comprar la quinua ya tostada).

Poner en la olla sin sal con 4 tazas de agua hervida.

Una vez cocida la quinua (debe salir suelta), mezclarla con todos los ingredientes picados y refritos en un poco de aceite con sal y mezclar todo: las uvas pasas, el huevo batido, queso rallado o en cubitos.

Probar la sazón. Si falta sal, añadirle.

Mezclarlo todo (suavemente para no destruir la quinua cocida) y ponerlo en un recipiente para horno previamente untado con mantequilla.

Cubrir con el queso que se derrite, para que tenga una linda apariencia de pizza.

¡Servir y disfrutar de la deliciosa quinua!