



ENSALADA DE QUINOA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 300 gramos de quinoa
- 2 tazas de agua
- Pimienta
- Hierbas finas
- Sal
- 1 ramo de espinacas
- 1 aguacate
- 1 jitomate
- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para los días que la carne no es una opción esta receta es riquísima.

Primero, vamos a cocinar la quinoa, ponemos 2 tazas de agua a hervir, añadimos la quinoa. Dejamos que esponje.

Pasamos a una sartén y agregamos la Margarina La Villita, pimienta, hierbas finas y un poco de sal. Cocinamos unos minutos, hasta que cambie a color tostado. Reservamos.

En un recipiente, vamos a preparar la ensalada. Agregamos las hojas de espinaca, el aguacate en trozos, los jitomates y la quinoa. Revolvemos todo y servimos.

Una opción saludable y sencilla.

 LaVillitaMX  @LaVillita