



Calabaza asada con quinoa y primeros brotes

60 minutos

Fácil

2 Personas

INGREDIENTES

- 1 Pack de PB gourmet
- 1 pack de salsa de módena y miel
- 1 calabaza
- Sal
- Pimienta
- 150 g de quinoa
- 300 ml de caldo de verduras
- 80 g de queso feta
- Albahaca fresca
- 50 g de semillas de calabaza
- 50 g de cebolla morada encurtida



1 Corta la calabaza pelada en rebanadas y dispón sobre una placa de horno con un poco de salsa de módena y miel, una pizca de sal y pimienta recién molida.



2 Hornea durante 30 minutos a 180°C. Retira la calabaza del horno y deja templar.



3 Mientras tanto, lava la quinoa en agua fría unas 3 veces hasta que el agua salga clara. Cuece la quinoa en caldo durante 15 minutos y deja templar.



4 En un cuenco añade los primeros brotes junto con la quinoa y el queso feta. Remueve para integrar y dispón a un lado en un plato.



5 Añade las rebanadas de calabaza asada en el otro lateral y las hojas de albahaca. Decora la ensalada con unas semillas de calabaza y un poco de cebolla morada encurtida. Termina con unos hilos de salsa de módena y miel por toda la ensalada.

Productos de esta receta



Pack de PB gourmet y Pack de salsa de módena y miel

