



# Pastel de quinua



**Fuente:** Magda Choque Vilca y agricultores de la quebrada de Humahuaca Pcia, de Jujuy (Argentina)

## Ingredientes:

$\frac{2}{3}$  de tazas de quinua  
400 g de queso de cabra o vaca  
1 cebolla grande  
1 pimiento  
2 huevos duros  
100 g de aceitunas verdes  
3 cdas de harina con polvos de hornear  
2 huevos  
Cebolleta  
Polvo pimentón  
Sal  
Pimienta

## Preparación

- Lave y cocine la quinua en agua. Una vez lista, escúrrala.
- Pique finamente la cebolla y corte el pimiento en cuadritos.
- Comience preparando el relleno. Para ello fría en una cacerola la cebolla y el pimiento.
- Pasados 15 minutos agregue los condimentos, la cebolleta, las aceitunas y tres minutos después el queso picado en cuadraditos finos.
- Apague el fuego y agregue los huevos duros picados. Reserve.
- Opcionalmente puede agregar queso fresco al relleno o mozzarella.
- Precaliente el horno a temperatura alta. Mientras, unte con aceite una fuente de horno.
- Para preparar la pasta, una la quinua cocida, con los huevos frescos y la harina. Salpimiente y agregue una cucharadita de pimentón. Revuelva hasta lograr una pasta uniforme.
- Utilice la mitad de la pasta para cubrir el fondo de la fuente. Luego coloque el relleno, espárzalo bien y a continuación la capa final. Si utiliza queso, termine con queso.
- Lleve al horno por 20 minutos a 180 °C. Si utiliza queso, recuerde de preparar el horno para gratinar.
- Sirva.



## Consejo:

Sirva el pastel de quinua con una ensalada de espinacas, tomate y zanahoria para añadir algunas verduras a la comida.