



# Ensalada de quinua con frutos rojos



**Chef Joan Roca (España)**

Porciones: **4**

## Ingredientes:

250 g de quinua  
2 tazas (500 ml) de agua  
Fresas  
Cerezas  
Fresitas  
Flores de acacia  
Flor de tomillo  
Flor de color violeta  
50 g de cebolla tierna  
50 g de pimiento rojo  
50 g de pimiento verde

## Para la vinagreta de limón

140 g de aceite de oliva  
30 g de zumo de limón  
Sal  
Pimienta

## Preparación:

- Pique todas las verduras en *brunoise* o pequeños dados. Reserve.
- Cocine la quinua durante 12 minutos en el agua. Enfríe y mézclela con las verduras cortadas. Reserve.
- Para realizar la vinagreta, mezcle el aceite con el zumo de limón. Sazone con sal y pimienta.
- Para servir, condimente la quinua con la vinagreta de limón. Disponga encima de un plato la quinua, agregue las fresitas, las fresas cortadas a la mitad y las cerezas laminadas. Finalmente sitúe las flores encima de la ensalada.