



Tortilla de quinua



Chef Joseph Brozovich (Bolivia)

Porciones: 4

Ingredientes:

8 huevos

½ taza de quinua tricolor

1 cebolla pequeña, cortada en pluma fina

2 cdas de mantequilla

1 taza de tomate mondado

Hojas frescas de albahaca

Sal

Pimienta

Preparación:

- Lave y cocine la quinua.
- En un sartén de teflón derrita la mantequilla y dore la cebolla a fuego alto. Baje el fuego y deje hasta que la cebolla esté de color café caramelo y se deshaga de suave.
- Agregue un tomate cortado en cubos, sin pepas, y hojas de albahaca fresca.
- Añada la quinua cocida y los huevos previamente batidos.