



Revuelto de quinua



Fuente: Alejandrina Mendoza. Receta recolectada con el apoyo de Magda Choque Vilca (Argentina)

Ingredientes:

2 cebollas
1 pimiento
 $\frac{2}{3}$ de taza de quinua
250 g de queso de cabra
3 huevos
Cúrcuma o azafrán
Cebolleta

Preparación

- Lave y hierva la quinua.
- Pique la cebolla y corte el pimiento en cuadritos.
- Rehogue la cebolla junto con el pimiento.
- Una vez cocido, agregue el azafrán o cúrcuma y por último los huevos y el queso.
- Incorpore la quinua previamente cocida y enfriada.
- Sirva decorando con la cebolla de verdeo.
Se puede acompañar con pan tostado.



Consejo:

Los pimientos verdes son una buena fuente de vitamina C.