



Quinua con tomates asados, nueces y aceitunas



Chef Jenna Beagh (EEUU)

Porciones: **4 (o 6 si se utiliza como acompañamiento)**

Ingredientes:

- 1 taza de quinua
- 3 tazas de agua o caldo de vegetales
- 450 g de tomates cherry
- ½ taza aceitunas negras sin semilla, partida en trozos
- 2 hojas de laurel
- 1 cdta de comino
- ½ cdta de polvo pimentón (paprika)
- ½ cdta de sal o al gusto
- ½ taza de nueces, en trozos

Preparación:

- Lave la quinua.
- Precaliente el horno a 205 °C.
- Esparza las nueces en una bandeja forrada con papel aluminio y tueste durante 3 a 5 minutos, o hasta que estén doradas. Remuévalas y colóquelas en un recipiente.
- Agregue un poco de aceite o spray para cocinar sobre el papel aluminio y coloque los tomates cherry. Ase los tomates en el horno durante 30 minutos. Comenzarán a estallar y carbonizarse. Después de los 30 minutos, remueva los tomates del horno y colóquelos en el mismo recipiente que las nueces.
- Mezcle la quinua, hojas de laurel, polvo pimentón, comino y agua (o caldo) en una olla sobre fuego alto. Hierva la mezcla, luego reduzca el fuego y cocine durante 15 minutos o hasta que la quinua haya absorbido todo el líquido.
- Agregue la quinua a la mezcla de nueces y tomates y añada las aceitunas.
- Condimente con sal al gusto.

