

## ENSALADA DE QUINOA

### Consejos

Aliñar con aceite de oliva virgen extra y zumo de limón. Mezclamos, probamos y servimos.

### Ingredientes

- 2 tazas de flores de brócoli
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- tomates cherry
- Un poco de sal
- Un poco de pimienta negra
- ½ taza de quinoa cocida
- Almendras fileteadas tostadas
- 1 cucharada de queso rallado
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- Jugo de limón para aliñar

### Elaboración

Precalentamos el horno a 200 °C.

En un bol mezclamos el brócoli con el ajo, el aceite de oliva, los tomates cherry cortados, la sal y la pimienta.

Vertemos la mezcla en la bandeja de horno y lo asamos durante 15 minutos aproximadamente.

Mientras, cocinamos la quinoa siguiendo las instrucciones del fabricante.

Una vez cocinada, guardamos la quinoa en una bandeja. Añadimos el brócoli, los tomates cherry, las almendras, el queso y mezclamos todo el conjunto.

Aliñar con aceite de oliva virgen extra y zumo de limón. Mezclamos, probamos y servimos.

