

## ENSALADA DE QUINOA CON ESPINACAS, TOMATE, QUESO FETA Y NUECES

### Consejos

Se recomienda hacer la quinoa con suficiente tiempo para que pueda templar ya que la idea es consumir en frío.

Por último, recomendamos utilizar queso feta antes que queso fresco de ensalada porque le aportará mucho más sabor al plato.

### Ingredientes

- Quinoa
- Espinacas baby en hoja
- Tomate
- Queso feta
- Nueces
- Aceite
- Sal
- Pimienta

### Elaboración

- Primero deberemos cocer la quinoa y para ello, pondremos una cazuela con agua y sal a hervir. Cuando llegue a punto de ebullición, bajaremos el fuego casi al mínimo y verteremos la quinoa deseada. Taparemos la cazuela hasta que termine de cocer.
- Para cocinar correctamente la quinoa, dejaremos hervir a fuego muy bajo durante 10-15 minutos sin levantar nunca la tapa.
- Mientras se hace, aprovecharemos para picar las espinacas crudas previamente lavadas en trozos más pequeños, el tomate y el queso feta. Para hacer las nueces más pequeñas podemos utilizar un mortero.
- Cuando termine de cocerse la quinoa, colaremos el agua (si sobra) y dejaremos reposar en la misma cazuela.
- Una vez vayamos a consumir, añadiremos los ingredientes previamente cortados y aliñaremos con aceite, sal y pimienta al gusto.

