

Ensalada Tibia de Quinoa y Salmón

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 3 Latitas de Salmón al Natural o Salmón hecho a la Plancha.
- 4 Boles de Quinoa Blanca y Roja o unos 250 gr de Quinoa Cocida.
- 200 gr de Pimientos hechos al Horno o Pimiento Morrón.
- 1 Bote de Aceitunas Rellenas.
- Aceite de Oliva.
- 6 Nueces.

Paso 1

Primero cocemos y escurrimos la Quinoa si la escogimos cruda. En una sartén al fuego con un poquito de Aceite salteamos bien la Quinoa.

Paso 2

Si el Salmón es crudo pasamos por la plancha. Desmenuzamos y añadimos a la Quinoa y salteamos también.

Paso 3

Cortamos el Pimiento a tiras pequeñas e incorporamos al Salteado, damos unas vueltas y apagamos el fuego.

Paso 4

Cuando esté tibio agregamos las Aceitunas, las Nueces y servimos. Es muy fácil de hacer y queda riquísima. Es tan rica, completa y rápida que en Ca la Meiga la hacemos muchas veces como cena. Probad porque os sorprenderá.

