

Aquí les dejo un rico acompañamiento para el fin de semana, aunque la decoración no es lo mío, me cuesta decorar los platos, pero como se que la comida entra por la vista, generalmente elijo recetas que estén llenas de color además de sabor.

Esta receta es muy, pero muy linda, lo mejor es hacerla con pimentones de distintos colores para que quede mas linda aún. Los ingredientes son simples y deliciosos, quinoa, cebollín, tomate castañas de caju, yoghurt griego y mas! Es una receta fácil de hacer no tiene ninguna ciencia y es absolutamente deliciosa, una mezcla de sabores y texturas increíbles, nada que decir un acompañamiento entretenido saludable y gusto de todos, yo me los como solos, como plato principal, pero a mi marido le gusta que los haga para los asados. Tienen que hacer esta deliciosa receta, no se van a arrepentir.

Pimentones Rellenos con Quinoa

Receta

5 a 6 pimentones de distintos colores
2 cebollines picados incluido lo verde
1 tomate picado en cubos
1 taza de choclo cocido
1 taza de quinoa cruda
1 yoghurt griego
1/4 taza de crema
2 tazas de queso para derretir, Mozzarella, Cheddar, Gauda
80 hrs de castañas de caju
1 cda. de aceite de oliva
sal y pimienta

Precalentar el horno a 200 grados, preparar una fuente que pueda ir al horno con un poco de aceite de oliva, reservar.

Lavar los pimentones, partirlos por la mitad a lo largo, sacar las semillas, reservar.

Cocinar la quinoa 12 minutos en abundante agua hirviendo, luego colar.

En un bol mezclar todos los ingredientes reservando un poco de queso para gratinar, salpimentar a gusto, llenar los pimentones y luego espolvorear con el queso. Llevar al horno por 20 minutos tapados con papel aluminio, sacar el papel los últimos dos minutos para gratinar.