



## Cremoso Quinotto de Hongos y Verduras

Cremoso Quinotto de Hongos y Verduras

### Ingredientes

- 400 grs de Quinoa en grano Doria
- 50 grs de Quinoa Doria en hojuela
- 90 grs champiñón cortado en tajadas
- 1/2 U mediana Cebolla cabezona morada picada finamente
- 2 U medianas de pimentón en cubos medianos
- Berenjena en cubos medianos (1 U mediana )
- Vino Blanco ( 80 mls )
- Caldo de Verduras ( 300 mls )
- Mantequilla ( 60 grs )
- Queso Parmesano ( 60 grs )
- Aceite de Oliva (20 mls )
- Laurel y Tomillo ( Al gusto )
- Sal y Pimienta (Al gusto)

### Preparación

1. En una olla mediana con agua y una pizca de sal , pimienta, laurel y tomillo , cocinar la quinoa en grano Doria hasta que ésta abra y esté al dente. Reservar.
2. Aparte, en un sartén mediano con un chorro de aceite de oliva, sofreír la cebolla, el pimentón, el champiñón y la berenjena, todos respectivamente en ese orden.
3. Cuando estén cocidos y hayan dorado un poco , desglasar con un poco de vino blanco.
4. Dejar reducir , evaporar los alcoholes.
5. Cuando las verduras y los hongos estén en su punto, es decir crocantes , incorporar la Quinoa Doria en grano cocida previamente al sofrito en otro sartén.
6. Mezclar y saltear la Quinoa con el sofrito de verduras y hongos e incorporar el caldo de verduras a la preparación, hasta lograr una textura melosa.
7. Dejar cocinar un par de minutos, para que la Quinoa y las verduras absorban un poco los líquidos, pero evitando que se llegue a secar mucho.
8. Si es necesario, agregar un poco más de líquido para lograr la textura deseada.
9. No cocinar demasiado la Quinoa en su precocción, para que no se vaya a pasar cuando se esté montando con todos los ingredientes del Quinotto.
10. Con todo integrado, corregir el punto de sal y pimienta, agregar la Quinoa en Hojuela Doria y retirardel fuego.

11. Con el calor de los ingredientes, agregar la mantecatura de la receta ( Mantequilla y Queso Parmesano) mezclar hasta que se derrita
12. En un plato hondo, servir la cantidad requerida, agregar un poco más de queso parmesano por encima.