Ceviche de Quinua y camarones

Ceviche de Quinua y camarones

Image not found or type unknown

Ingredientes

- 120 g Quinua en grano Doria cocida
- 120 g camarón tigre - Puede reemplazarse por champiñones, pollo, cerdo, tofu, proteína de soya o el producto de la elección.
- 70 g Salsa Tomate Doria Finas Hierbas o Base Napolitana/Pomodoro
- 15 mls aceite de oliva
- 1 cebolla cabezona morada
- 2 tomates chontos
- 1 mango semi maduro
- Cilantro (Al gusto)
- 4 limones
- Sal y Pimienta (Al gusto)

Preparación

1. Cocinar la Quinua en grano Doria en agua a fuego medio (tal y como lo indica el empaque) y una pizca de sal y pimienta, durante unos 25 a 30 minutos.
2. Una vez el grano absorba todo el líquido, bajar el fuego a mínimo y tapar.
3. Esperar unos 10 minutos más, apagar y dejar tapada la olla. Reservar.
4. En cuanto a los camarones, agregarles una pizca de sal y sellarlos en una sartén mediana con un chorrito de aceite de oliva. Retirar del fuego y reservar.
5. En un bowl amplio, agregar la cebolla cabezona morada cortada en pluma, el tomate chonto sin semilla cortado en cubos medianos, el mango maduro cortado igualmente en cubos.
6. A esa mezcla, incorporar la Quinua en grano Doria, previamente cocida y fría y los camarones previamente sellados.
7. Exprimir los limones, agregar otro chorro de aceite de oliva, la salsa lista de tomate Doria sabor Finas Hierbas.
8. Pizca de sal y terminar con cilantro picado finamente.
9. Mezclar vigorosamente, corregir puntos de sabor y reservar para el emplatado.

Acompañamiento:

Acompañar con algún chip o crocante de la preferencia.