



Ceviche fresco de Quinua

Ceviche fresco de Quinua

Ingredientes

- 200 g de Quinua en grano Doria cocida
- Salsa lista de Tomate Doria sabor Finas Hierbas (60-70 g aprox)
- Cebolla cabezona morada (1 ud mediana)
- Tomate chonto (3 ud medianas)
- Mango maduro (1 ud grande)
- Limón Tahití (3 ud medianas)
- Ají líquido (1 chorrito)
- Cilantro (15 g)
- Sal (2 g)
- Pimienta (1 g)
- Aceite de oliva (Cantidad necesaria)

Preparación

1. Cocinamos 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. Una vez el grano absorba todo el líquido, bajamos el fuego a mínimo y tapamos.
2. Esperamos unos 10 minutos. En un bowl amplio, agregamos la cebolla cabezona morada cortada en pluma, el tomate chonto sin semilla cortado en cubos medianos, el mango maduro cortado igualmente en cubos.
3. A esa mezcla, incorporamos la Quinua en grano Doria, previamente cocida y fría.
4. Le exprimimos los limones, agregamos un chorrito de ají líquido, otro de aceite de oliva, la salsa lista de tomate Doria sabor Finas Hierbas, pizca de sal y pimienta y terminamos con cilantro picado finamente. Mezclamos vigorosamente, corregimos puntos de
5. En un plato hondo, disponemos la mezcla y acompañamos con algún chip ó crocante de la preferencia.