



Quinoa dulce con uvas pasas

Quinoa dulce con uvas pasas Doria

Ingredientes

- 12 gr de Quinoa en Grano Ancestral Doria
- 1000ml de leche entera o deslactosada
- 5gr de canela molida Badia
- 2 ramas medianas de canela en rama Badia
- 20gr de mantequilla sin sal
- 3ml de esencia de vainilla
- 80g de azúcar blanca
- 80ml de leche condensada
- 160ml de crema de leche
- 90g de uvas Pasas
- Pizca de sal

Preparación

1. En una olla mediana, agrega la mitad de la leche y las astillas de canela, llevar a hervir y cocinar durante 10 minutos. Desecha las astillas de canela.
2. Añade la Quinoa en Grano Ancestral Doria a la olla y cocina. Añade la pizca de sal, la mantequilla, el extracto de vainilla, las uvas pasas y el azúcar. Revuelve bien para mezclar y cocinar sin tapar durante 15 minutos aproximadamente.
3. Reduce el fuego a medio-bajo. Agrega el resto de la leche, la crema de leche y la leche condensada. Remueve con una cuchara de madera. Cocina unos minutos más hasta que la quinoa con leche esté blanda y espesa.
4. Revuelve bien, retira del fuego y sirve en recipientes individuales. Espolvorea con un toque de canela molida por encima y deja enfriar a temperatura ambiente. La consistencia debe ser muy cremosa. Refrigerar mínimo 1 hora o toda la noche.