



**ENSALADA DE
QUINUA Y BRÓCOLI**

MERIENDA

189

🕒 25 minutos - PORCIONES: 🍴

INGREDIENTES

- 1 tza de quinoa, cocida
- 1 tza de almendras, trituradas
- 300 g de brócoli, cortado en trozos grandes
- 20 ml de aceite de oliva extra virgen

- 1 tza de hierbas picadas (eneldo, perejil, menta, albahaca, cilantro, cebollino)
- Jugo y cáscara rallada de un limón
- Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

- 1 Triturar** las almendras en un procesador de alimentos y reservar.
- 2 Añadir** el brócoli y procesar hasta obtener pedazos no muy pequeños. Mezclar el brócoli, las almendras y la quinoa en un tazón grande junto con los ingredientes restantes y revolver suavemente.
- 3 Servir.**

