

Endívies farcides de quinoa

Ingredients per a una ració

- 1 c/s de quinoa
- 4 fulles d'endívia
- 50 g de xampinyons
- 1 tomàquet
- 25 g de formatge fresc tipus Burgos
- 1 llimona
- Coriandre
- Oli d'oliva verge
- Sal



Elaboració

1. Bulliu la quinoa en aigua abundant amb sal durant 20 minuts aproximadament. Escorreu-la, deixeu-la refredar i reserveu-la.
2. Piqueu els xampinyons i saltegeu-los en una paella amb un fil d'oli. Deixeu-los refredar.
3. Talleu a daus petits el tomàquet i el formatge fresc.
4. Barregeu la quinoa amb el tomàquet i els xampinyons. Amaniu-ho amb una vinagreta a base d'oli d'oliva, suc de llimona i coriandre picat.
5. Ompliu les fulles d'endívia amb la barreja, saleu-la i disposeu-hi el formatge per damunt.