



Porciones: 4
Tiempo: 20 min.

INGREDIENTES

- 1 taza de quinoa
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 450 g de Creminis Monteblanco rebanados finamente
- 5 dientes de ajo picados
- ½ cucharadita de hojas de tomillo seco
- sal y pimienta negra recién molida, al gusto
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- hojas de albahaca fresca, al gusto

Quinoa con creminis al ajo



INSTRUCCIONES

Cocina la quinoa de acuerdo con las instrucciones de su empaque. Reserva.

Coloca sobre fuego medio-alto un sartén grande con el aceite de oliva. Cuando esté caliente, añade los creminis, el ajo y las hojas de tomillo; deja que se cocinen, moviéndolos ocasionalmente, entre 3 y 4 minutos. Incorpora la quinoa y sal y pimienta negra al gusto.

Sirve de inmediato con el queso parmesano y las hojas de albahaca.