Preparación básica de la quinoa

Receta de V-ZUG AG

Preparación	5 Min.
Tiempo de cocción	20 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V6000 Grand a partir de 2022

Sin gluten, rica en proteínas y versátil: La quinoa es una buena base para cuencos, ensaladas nutritivas o como guarnición de verduras.

Ingredientes

150 g Quinoa

300 ml Agua

¾ Cucharadita Sal

Preparación

Lavar la quinoa bajo el grifo de agua fría y escurrirla. Poner la quinoa con el agua y la sal en una fuente de horno, colocar sobre una parrilla en la cámara de cocción fría, cocer al vapor a 100 °C durante unos 20 minutos. Cubrir la quinoa y dejarla reposar con la cámara de cocción apagada o a temperatura ambiente durante al menos 10 minutos.

Cocción al vapor 100 °C durante 20 Min.

Accesorios

molde apto para horno con una capacidad aproximada de 1 litro

parrilla

Información complementaria

Creado el	04.08.2025