

Ensalada de quinoa con vinagreta de nueces

Ingredientes

- 800 g de agua
- 2 cucharaditas de sal
- 110 g de aceite de oliva virgen extra
- 200 g de quinoa en grano
- 2 huevos
- 2 aguacates
- 1 chorrito de zumo de limón
- 200 g de yemas de espárragos blancos
- 150 g de cebolla roja
- 100 g de nueces en mitades
- 30 g de vinagre de manzana

Preparación

1. Ponga en el vaso el agua, una cucharadita de sal y 10 g de aceite. Introduzca el cestillo con la quinoa. Sitúe el recipiente varoma en su posición con los huevos. Tape el varoma y programe **20 min/100° C/vel 4**. Retire el varoma. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y aclare la quinoa bajo el chorro de agua fría. Reserve en un bol o ensaladera grande. Ponga los huevos a enfriar en un recipiente con agua fría.
2. Pele los aguacates, córtelos en láminas finas y riéguelos con el zumo de limón para que no se oxiden. Distribúyalos sobre la quinoa, junto con los espárragos, la cebolla y los huevos cortados en rodajas o en cuartos. Vacíe el vaso.
3. Ponga en el vaso las nueces, 100 g de aceite, el vinagre y una cucharadita de sal y trocee **4 seg/vel4**. Vierta la vinagreta en el bol sobre la quinoa, mezcle y sirva inmediatamente.

