

## **CEVICHE DE QUINOA**

### **INGREDIENTES**

1 Pimentón cortado en daditos pequeños  
½ vaso de quínoa cocida y fría  
1 Mango verde cortado en dados  
1 aguacate pelado y cortado en dados  
1 puñado de germinados de alfalfa  
1 pepino sin pelar cortado en daditos pequeños  
1 cebolla pelada y cortada en daditos pequeños  
¼ de col o repollo cortado en juliana  
1 cucharada de semillas de sésamo  
1 cucharada de semillas de lino  
Zum de 1 ó 2 limas  
1 puñado de cilantro picado  
Aceite de oliva  
Pimienta molida  
Sal al gusto

### **Para hacer la quinoa**

5 cucharadas de aceite de oliva  
1 diente de ajo cortado en rodajas finas  
1 vaso quínoa  
1 ½ vaso de agua  
1 hoja de laurel  
Sal marina al gusto

### **PREPARACIÓN**

#### **Para la quinoa**

Calentamos el aceite en una cazuela y sofreímos el ajo. Añadimos la quinoa y removemos. Incorporamos el agua, laurel y sal. Subimos el fuego y cuando rompa a hervir, bajamos a fuego medio/lento y cocemos hasta que se consuma el agua.

Si la quinoa estuviera demasiado entera tapamos 5 minutos.

Normalmente serviríamos caliente, pero para el ceviche dejamos enfriar o pasamos por el grifo de agua fría y escurrimos bien.

**Para el ceviche**

Mezclamos todos los ingredientes en un bol y aderezamos con la lima, el aceite, sal y pimienta.

Dejamos reposar 10 minutos. Y servimos.