



## Desayuno de Quinoa Real con frutos secos, plátano y arándanos

### Ingredientes

1 taza de [grano tricolor de Quinoa Real](#)  
(Para 1 persona)

2 tazas de [bebida vegetal de arroz](#) (o el cereal que más te guste)

(Para 1 persona)  
[Sirope de Quinoa Real](#)

1 plátano cortado a rodajas

Unos cuantos arándanos frescos

Un puñado de nueces

Un puñado de [pasas](#)

1 cucharadita de canela en polvo

1 cucharada de [semillas de chía](#)

### Preparación

1. Lavar bien la Quinoa Real, ponerla en una cazuela y tostarla unos segundos removiendo rápidamente. Añadirle 2 tazas de bebida vegetal de arroz, un poco de canela y el sirope. Cocer con tapa a fuego mínimo entre 25 y 30 minutos.
2. Añadir los arándanos, remover y apagar el fuego. Dejar reposar unos minutos.
3. Incorporar el plátano, los frutos secos y las pasas. Si nos ha quedado muy espeso, añadir más bebida vegetal.
4. Espolvorear con semillas de chía y canela. Dulcificar al gusto con sirope de Quinoa Real y servir.

### Consejo

"En vez de Quinoa Real tricolor puedes utilizar la que más te guste: blanca, roja o negra aunque la tricolor le dará a tu desayuno un color único."