

Receta cedida por [Emanuela Gornati](#)

Fusilli de Quinoa Real al wok

Ingredientes

250g de fusilli de arroz y Quinoa Real

Media cebolla

1 zanahoria

Medio calabacín

Una cucharada de semillas de sésamo

Una cucharada sopera de aceite de sésamo

Una cucharada sopera de salsa de soja



Preparación

1. Hervir 250g de fusilli de arroz y Quinoa Real durante 10 minutos aproximadamente.
2. Cortar la cebolla, la zanahoria y el calabacín en finas tiras.
3. Añadir un chorrito de aceite de sésamo al wok y pochar las verduras. Pochar unos minutos la cebolla y la zanahoria y añadir un poco de salsa de soja. Cuando la zanahoria esté blanda, incorporar el calabacín, mezclar y cocinar dos minutos más.
4. Mezclar los fusilli de Quinoa Real con las verduras y añadir un chorrito de salsa de soja.
5. Servir con unas semillas de sésamo por encima.