

Receta cedida por [Mireia Gimeno](#)

Risotto de Quinoa Real

Ingredientes

1 vaso de Quinoa Real
(Para 2 personas)

3 cebollas cortadas a cuadraditos

7 champiñones cortados a láminas

2 cucharadas de crema blanca de almendras
(Para 2 personas)

Cebollino fresco cortado fino

Albahaca seca

3 cucharadas de salsa de soja (tamari)

1 hoja de laurel

Aceite de oliva extravirgen exprimido en frío

Sal



Preparación

1. Lavar bien la Quinoa Real, ponerla en una cazuela y tostarla unos segundos removiendo rápidamente. Añadirle 1 vaso y medio de agua, la hoja de laurel, una pizca de sal, y cocer con tapa a fuego mínimo durante 12-15 minutos
2. Saltear las cebollas con un poco de aceite de oliva extravirgen y una pizca de sal durante 20 minutos a fuego mínimo. Añadirle los champiñones, la salsa de soja, la albahaca seca y saltear 5 minutos más. Añadirle la Quinoa Real y el cebollino cortado y saltear 3 minutos más
3. Diluir la crema de almendras con un poco de agua hirviendo y mezclarla bien con la Quinoa Real