

QUINOA A LA MEXICANA



INGREDIENTES:

- Quinoa cocida
- Tomate
- Cebolla morada
- Aguacate
- Maíz
- Frijoles negros
- Pimiento verde
- Hojas de lechuga
- Aove
- Zumo de limón
- Sal

ELABORACIÓN

En primer lugar, cocemos la quinoa siguiendo las indicaciones del fabricante.

Picamos en dados pequeños el tomate, el pimiento verde, el aguacate y la cebolla morada. Escurrimos el maíz y los frijoles.

Lo mezclamos todo bien con la quinoa y aliñamos con aove, zumo de limón y sal.

Usamos unas hojas de lechuga para hacer tacos. Estiramos las hojas, ponemos el relleno y enrollamos. Servir acompañado de más hojas de lechuga y rodajas de limón.