



TALLER DE ETIQUETADO BIOCULTURA BARCELONA

CEVICHE DE VERDURITAS Y “BURGUER” DE QUINOA

¿QUÉ COMEMOS?: Rissoto de verduras y setas

PERSONAS: Para 4-6 personas

Ingredientes: asegúrate de que todas cuenten con la certificación ecológica. En este caso, hemos utilizado verduras de cultivo ecológico de Hortec y la Hamburguesa de Quinoa de Natursoy.

Para la leche de tigre:

- 3 gr de ajo
 - 7 gr de jengibre
 - 35 gr de apio
 - 50 gr de cebolla
 - 10 gr de cilantro
 - 3 gr de sal
 - 15 gr de lechuga de mar
 - 25 gr de zumo de limón
 - 25 gr de zumo de lima
 - 0,5 gr de ají verde
 - 15 gr de aceite de oliva
- 250 gr de verduras de Hortec cortadas en brunoise.
- 100 gr de Hamburguesas de quinoa Natursoy laminadas finamente.

PREPARACIÓN

Licuar la leche de tigre y macerar las verduras y la quinoa en ella 15 minutos.

Servir a modo de ceviche



**RECETA
ELABORADA
POR:** 

