

## INGREDIENTES POR PERSONA:

- 40 G QUINOA
- 2 HUEVOS DUROS
- 1/2 TAZA ARÚGULA
- ZUMO DE 1 LIMÓN
- 1 PZA. DE PIMIENTO MORRÓN ROJO
- . PIZCA DE PIMIENTA
- 1/4 TAZA DE CEBOLLA COCIDA.

#### **PROCEDIMIENTO:**

- 1. COCER LA QUINOA CON LA PIMIENTA.
- 2. COCER LOS HUEVOS.
- 3. LAVAR Y CORTAR EL PIMIENTO MORRÓN.
- 4. REBANAR LA CEBOLLA Y ASARLAS.
- 5. AGREGAR EL UN BOWL LA QUINOA, PIMIENTOS. ARÚGULA Y CEBOLLA.
- 6. PARTIR EN TROZOS EL HUEVO Y AGREGARLO AL BOWL.
- 7. AGREGAR EL ZUMO DE LIMÓN.
- 8. ; DISFRUTA!

# 340 KCAL POR PORCIÓN

Enzalada de quinsa

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 160 G QUINOA
- 8 HUEVOS DUROS
- 2 TAZAS ARÚGULA
- ZUMO DE 4 LIMONES
- 4 PZA. DE PIMIENTO MORRÓN ROJO
- PIZCA DE PIMIENTA
- 1 TAZA DE CEBOLLA COCIDA.

## PORCIONES POR GRUPO DE ALIMENTO:

CEREAL: 2 PORCIONES

• AOA: 2 PORCIONES

VERDURA: 2 PORCIONES