

Pastel de quínoa y legumbres con Queso Manchego Artesano Reserva Las Terceras

INGREDIENTES

- 1 taza de quínoa
- Mayonesa
- Maíz dulce
- Guisantes
- Pan de Molde
- Nueces
- Queso Manchego Artesano Reserva Las Terceras

PREPARACIÓN

Con un rodillo, estirar el pan de molde hasta quedar una fina lámina.

Lavar la quínoa con agua fría para eliminar la saponina que contiene. Poner a fuego medio durante unos 20 minutos e ir probándola hasta que esté a nuestro gusto. A su vez, poner a hervir los guisantes. Una vez la quínoa esté cocida, mezclarla en un recipiente con una cucharada de mayonesa y remover para crear una masa -el objetivo es que la quínoa no quede suelta para poder montar el pastel-.

Montar el pastel: Con la ayuda de un molde pastelero cortamos el pan prensado de modo que sea la base de la mezcla. Con una cuchara vamos rellenando el molde alternando capas de quínoa, guisantes y maíz dulce al gusto, siempre teniendo en cuenta que la quínoa mantendrá la composición unida.

Una vez montado, retiramos el molde cuidadosamente con la ayuda de un cuchillo y servimos acompañando el pastel con una cuña de queso Manchego Artesano

Reserva para contrastar el sabor.

