

Tapa de Quinoa con verduras asadas y Mojama



Ingrédients pour 2 personnes:

6 tranches de Pain complet.
6 cuil à soupe de Quinoa.
4-5 Poivrons rouges selon grosseur.
1 petite Aubergine.
Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*
1/2 tête d'Ail hachée très petit
Sel marin
Quelques tranches de mojama (filet de thon séché).

Préparation:

La veille:

- Faire griller les poivrons et l'aubergine.
- Les peler, tailler les poivrons en lanières et l'aubergine en fines tranches, réserver dans de l'huile d'olive, ajouter l'ail finement hachée et placer au réfrigérateur.
- Faire cuire à feu doux le quinoa dans le même volume d'eau, lorsque toute l'eau est absorbée, le quinoa est cuit, réserver.

Dressage:

- Verser quelques gouttes d'huile d'olive sur les tartines de pain et y déposer les poivrons et l'aubergine.
- Par-dessus y mettre une cuillère à soupe de quinoa et terminer par une tranche de mojama et c'est prêt.