

Tortilla de quinoa y brócoli con chorizo

Esta receta de **Tortilla de quinoa con brócoli y chorizo** es muy original. La cocinas vegetariana y vegana nos han ido acercando en los últimos años a la utilización de los cereales en nuestros platos, como puede ser la quinoa. Pero no tenemos por qué reducir su uso a recetas que no llevan ingredientes como la carne o el huevo, así que este plato con chorizo nos encanta. Creemos que esta combinación de ingredientes es ideal dado que no se suelen utilizar juntos. El chorizo es un alimento muy versátil que le aporta muchísimo sabor a todos los platos en los que se le incluye. El queso parmesano le da el toque sabroso aún más intenso. Esperamos que la preparéis y que os guste tanto como a nosotras :)

Ingredientes

125 g de quinoa hervida
150 g de brócoli hervido y picado
1 chorizo desmenuzado y mareadito en la sartén
2 huevos
100 g de queso parmesano en lascas
2 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal y pimienta al gusto

Preparación de la Tortilla de quinoa

Hervimos la quinoa como nos indique el paquete de la marca que hayamos comprado.

En agua y sal hervimos el brócoli durante 5 minutos. Después lo escurrimos y reservamos.

En un bol batimos un huevo con sal y pimienta y añadimos la quinoa y el brócoli picado. Con una cucharada de aceite la cuajamos bien en una sartén por ambos lados.

A continuación en otra sartén mareamos el chorizo desmenuzado. Lo retiramos y hacemos el otro huevo a la plancha con una cucharada de aceite. Reservamos.

Por último montamos el plato poniendo, en primer lugar, la tortilla, después el chorizo, encima colocamos el huevo hecho a la plancha y por último el queso cortado en lascas.

Si te ha gustado esta deliciosa receta, te recomendamos nuestra **Pechuga de pollo con brotes de bambú**.