



Ensalada de quinua con atún y jengibre



Chef Takahiro Tozawa (Japón)

Porciones: **6**

Ingredientes:

1 taza de quinua
2 puños de algas marinas
2 latas (80 g) de atún
2 tomates, en trocitos
2 cebolletas
Jengibre pelado, al gusto
Vinagre de vino, al gusto
Jugo de limón, al gusto
Sal, al gusto

Preparación:

- Cocine la quinua en dos tazas de agua.
- Parta en trozos el alga, cebolletas y tomates.
- Enjuague la quinua cocida en un colador y coloque en un recipiente junto con el atún.
- Agregue el jengibre pelado, vinagre, jugo de limón y sal al gusto.
- Mezcle todos los ingredientes.