



# Bizcocho de quinua y lima kaffir con crème fraîche y quinua inflada



**Chef Morten Nielsen (Tailandia)**

**Porciones: 12**

## Ingredientes:

### *Para el bizcocho de quinua*

70 g de quinua  
30 g de mantequilla  
1 vaina de vainilla  
50 g de azúcar de caña  
2 huevos  
1/3 cda de aceite de oliva  
100 g de harina de trigo  
1 cda de polvo para hornear  
70 g de almendras  
2 limas kaffir  
5 hojas de lima kaffir  
1 cucharadita de sal

### *Para la quinua inflada*

50 g de quinua  
Una pizca de sal

### *Para el montaje*

Crème fraîche

## Preparación:

- Lave y cueza la quinua. Reserve.
- Derrita la mantequilla en una cacerola pequeña y deje que se dore ligeramente. Reserve.
- Con un cuchillo corte la vaina de vainilla longitudinalmente, dividiéndola en dos. Con la hoja del cuchillo raspe las semillas de vainilla. Mezcle las semillas con el azúcar.
- Bata los huevos en el aceite y mézclelos con la azúcar con vainilla, harina, polvo para hornear, almendras, mantequilla dorada y quinua cocida.
- Sáquele el jugo a las limas y ralla su cáscara. Ralle o pique finamente las hojas de lima. Luego, añada la ralladura de lima kaffir, el rallado de hojas, la sal y el jugo de lima a la mezcla.
- Coloque la mezcla en un molde forrado con papel de hornear.
- Cocine precalentado el horno a 180 °C durante unos 30 minutos. Utilice un palillo de madera para comprobar si el bizcocho se hornea. Si el bizcocho todavía se adhiere a la varilla de madera, hornee durante otros 5 minutos y repita este paso.
- Para elaborar la quinua inflada, comience hirviendo los 50 gramos de quinua en agua durante 10 minutos y escúrrala.
- Extiéndala sobre papel de horno y déjela secar durante 3 a 4 horas en un deshidratador o horno a 60 °C, hasta que estén secas y duras.
- Fría la quinua en aceite caliente (alrededor de 200 °C) durante 2 segundos o hasta que los granos se hinchen.
- Cuélela y déjela enfriar sobre una toalla de papel absorbente.
- Para servir, coloque el bizcocho en un plato. Añada una poco de crème fraîche sobre el bizcocho. Agregue la quinua inflada sobre la crème fraîche. Añada un poco de miel orgánica a la crema fresca, para obtener más dulzura.