



Mazamorra de quinua y manzana



Chef Claus Meyer (Dinamarca)

Porciones: **12**

Ingredientes:

100 g de avena
400 ml de agua
1 cdta de sal
50 ml de jugo de manzana
35 g de quinua
25 g de mantequilla

Para la cubierta

200 g de azúcar de caña
25 g de mantequilla
50 g de quinua
80 g de manzana, en cubitos

Preparación:

- Lave y cocine la quinua en agua con sal hasta que se abra, fijándose que todavía esté al dente. Son aproximadamente 10 minutos. Saque la olla del fuego y deje que la quinua se cocine con el calor retenido.
- En una olla coloque la avena, los 400 ml de agua, el jugo de manzana y la sal, y caliente a fuego lento.
- Cuando los ingredientes de la papilla comiencen a unirse, agregue la quinua cocida. Ajuste el sabor con mantequilla y tal vez una pizca de sal.
- Para elaborar la cubierta, derrita la caña de azúcar en una cacerola a fuego lento. Añada la mantequilla y la quinua, y revuelva.
- A continuación, extienda la mezcla sobre papel de horno y deje enfriar.
- Una vez fría, córtela en trozos adecuados para su uso como cubierta crujiente de la papilla de avena y quinua.
- Sirva la papilla en un tazón, con los dados de manzana, junto con el azúcar y la cubierta de quinua crujiente.



Consejo:

Para preparar la azúcar de canela mezcle 1 cucharada de azúcar granulada con $\frac{1}{4}$ de cucharadita de canela en polvo.