



# Calabazas rellenas de quinoa

Categoría  
Vegetariano

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Económico

Com quem?  
Con amigos

Nº de pessoas  
2 pessoas

## Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Premium Gran Selección

Al gusto: Gallo vinagre Balsámico de Módena

- 2 calabaza común (curcubita máxima)
- Tomillo, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- 50g de mezcla de quinoa
- 0,5 cebolla morada picada
- 1 tomate seco picado
- 100g de grano escurrido
- 20g de pistacho picado
- 35g de espinacas
- 1/2 naranja
- Perejil picado, al gusto

## Modo de preparación

1

Precaliente el horno a 190°C.

2

Abra las calabazas por la mitad, retire las semillas y colóquelas en una bandeja para hornear.

3

Rocíe con Gallo Aceite de Oliva Premium Virgen Extra Gran Selección, espolvoree con tomillo y sazone con sal y pimienta. Hornee durante 30 minutos.

4

Mientras tanto, cocine la quinoa según las instrucciones del paquete. Escurra y deje que se enfrie ligeramente.

5

Coloque la quinoa en un bol, agregue la cebolla morada picada, el tomate seco, el grano y los pistachos.

6

Finalice con perejil y sazone con sal, pimienta, Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Premium Gran Selección y Gallo Vinagre Balsámico de Módena. Envuelva bien.

7

Sirva con una ensalada de espinacas y gajos de naranja.

## Produtos utilizados



*Gran Selección*

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium



*Balsámico de Módena*

Vinagre Premium

## Veja também

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍃 Fácil

*Couscous de verão com feta e limão*

✖ Vegetariano ⓘ Rápido 🍃 Fácil

*Quinoa com abóbora, espinafres e romã*

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍃 Fácil

*Pizza de cogumelos e trufas*

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍃 Fácil

*Tofu picante com alga nori*

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍃 Fácil

*Falafel*



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide