

Recetas

CALIDAD



Huerta de Murcia

Nombre del plato (para 6 personas):

QUINOA CON LECHE

INGREDIENTES	CANTIDADES
Quinoa	100 gr
Leche de vaca o vegetal	1 litro
Canela en rama y en polvo	al gusto
Azúcar	100 gr
Harina	1 cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Lavar la quinoa y luego cocerla 20 minutos.
- Quitar el agua de la quinoa con un colador, pasarla a una olla con leche, agregar la canela en rama y dejar hervir.
- Cuando haya reducido un poco incorporar el azúcar y la cuchara de harina de arroz disuelta en un poco de agua fría, mover constantemente.
- Espolvorear con canela y servir.



Tejiendo
Redes!

Región de Murcia



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Unión Europea

"Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales"