

## **ENSALADA DE QUINOAS VARIADAS CON LANGOSTINOS SOBRE CAVIAR DE BERENJENA**



### **INGREDIENTES**

200 g quinoas variadas  
1 papaya  
2 aguacates maduros  
200 g queso feta  
150 g langostinos frescos  
Aceite de oliva virgen  
Zumo de 1 limón

#### **CAVIAR DE BERENJENA**

2 berenjenas  
2 cucharadas de albahaca picada  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal

#### **VINAGRETA**

80 g salsa de soja  
2 cucharadas de miel  
1 cebolla morada  
Menta picada  
Pimienta, sal  
Aceite de oliva

## **MODO DE HACERLO**

Hervir las quinoas en agua hirviendo con sal, siguiendo los consejos del fabricante. Reposar y removerla de vez en cuando para que quede bien suelta.

Pelar y picar los aguacates y cubrir con el zumo de limón.

Cortar el queso feta en cuadraditos regulares. Picar la papaya en cuadraditos del mismo tamaño.

Pelar los langostinos y saltear los cuerpos en una sartén con un poco de aceite de oliva.

### **CAVIAR DE BERENJENA**

Asar las berenjenas enteras en el horno a 180° hasta que al pinchar estén blandas. Cortar en dos a lo largo y vaciar la pulpa con ayuda de una cuchara. Trocear la pulpa, mezclar con un poco de aceite y de albahaca picada. Dejar enfriar.

### **VINAGRETA**

Pelar y cortar la cebolla en juliana. Cubrir con la salsa de soja, la miel, aceite de oliva y pimienta y sal.

Mezclar la quinoa con el aguacate, el queso feta, la papaya y los langostinos. En un plato de presentación, servir una base de caviar de berenjena y encima una porción de ensalada de quinoas variadas.

Aliñar con la vinagreta y terminar decorando con la menta.