

# ¿A qué saben las nubes?

## TARTITAS VERANIEGAS DE QUINOA

### Ingredientes:

1/2 taza de quinoa  
3 tomates  
1 pepino  
1 cebolleta pequeña  
2 cucharadas de pasas  
3 yogures naturales  
2 cucharadas de nata espesa  
1 cucharada de cebollino picado  
2 cucharadas de hierbabuena picada  
sal y pimienta  
aceite de oliva  
zumo de limón o de lima

1.- El día anterior al que queramos realizar el plato preparamos el queso. Canela lo explica estupendamente en su [blog](#), os animo a que lo visitéis. De todas formas así lo hago yo:

a.- Mezclamos los 3 yogures con las 2 cucharadas de nata espesa, el cebollino, la hierbabuena, sal y pimienta al gusto.

b.- En un plato sopero ponemos 2 gasas estériles, una encima de otra. Lo suficientemente grandes para que sobresalgan del plato. Echamos la preparación de yogur y cerramos las gasas formando un paquetito. Yo le pincho unas brochetas y lo cuelgo en una ensaladera, para que vaya soltando el suero. Metemos todo este tinglado en el frigorífico.

c.- 24 horas más tarde deshacemos el paquetito y milagrosamente ya tenemos un queso blanco buenísimo.

2.- Lavamos muy bien la quinoa, hasta que el agua salga limpia. La cocemos en un cazo con el doble de agua y un poco de sal. También podemos hacerlo con caldo vegetal. Tardará unos 10 o 15 minutos. Debe quedar casi transparente, tierna pero un poco crujiente. Dejamos enfriar.

3.- Aliñamos la quinoa con aceite y zumo de lima o limón. Reservamos.

4.- Cortamos los tomates, el pepino y la cebolleta en cubos pequeños. Añadimos las pasas, aceite de oliva, un poquito de zumo de lima o limón, y sal y pimienta.

5.- Montamos el plato. (Si no se tienen aros para emplatar podemos hacerlo poniendo capas, una encima de otra, de una forma bonita. Hasta que me compré los prácticos aros lo hacía así). Pincelamos el aro por dentro con aceite, y disponemos dentro primero una capa de quinoa, después la ensaladita, y coronamos con otra capa de queso. Retiramos el aro y decoramos con unas ramitas de hierbabuena.

6.- Se sirve bien fresco, a ser posible con un buen vino blanco.