



## QUINOA CON CHAMPIÑONES Y QUESO PARMESANO

**4 porciones**

### Ingredientes

- 1 taza de quinoa
- 2 tazas de agua
- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de cebolla picada
- 1 taza de champiñones fileteados
- 4 cucharadas de vino blanco
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de consomé de pollo
- ½ taza de queso parmesano

### Preparación:

1. Calienta el agua y coloca la quinoa, cuece hasta que la quinoa esté suave y transparente. Escurre y reserva.
2. Calienta el aceite y sofríe la cebolla. Agrega los champiñones y cuece; añade el vino y cuece 2 minutos más.
3. Incorpora la quinoa, la leche y el consomé de pollo, mezcla y lleve a punto de hervor. Agrega el queso, mezcla y apague.
4. Sirve.

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos**

**DIFICULTAD: Fácil**