

# Ciruelas rellenas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ciruelas-rellenas>

## Preparación

Lavar bien las ciruelas y los vegetales. A las ciruelas, cortarles una tapa para retirarles el carozo y ahuecarlas. Calentar bien una plancha y poner las ciruelas boca abajo para que se caramelicen los bordes (30 segundos). Picar los vegetales, la salvia y mezclar todo con la quínoa más una pizca de pimienta, otra de sal y un chorro de aceite de oliva. Rellenar cada ciruela con la mezcla y decorarlas con las semillas molidas. Fuente: <http://entremujeres.clarin.com/rincon-gourmet>

## Ingredientes

- 12 Ciruelas
- 1 taza/s Quinoa cocida
- 1 Cebolla de Verdeo
- 1 Pimiento amarillo
- 1 diente/s Ajo
- 1 cucharadita/s Semillas de amapola
- 5 hoja/s Salvia (opcional)
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Aceite de oliva

## Categorías

Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Vegetariana, Todo el año, Económico, Frutas, Vegetales, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Agridulce, Appetizer-Entrada

