

Quinoa au colombo



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

À consommer avec une salade, un poisson ou une viande.

Recette proposée par : Blog [parfum de brimbelle](#)

Ingrédients

- 70 g de chorizo
- 350 g de quinoa
- 300 g de poivrons - (rouge et vert)
- 260 g de purée de tomates
- 260 g d'eau
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 cs de colombo
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- sel

Préparation

- 1 Épluchez l'oignon et émincez-le.
- 2 Épluchez l'ail et écrasez-le.
- 3 Émincez les poivrons.
- 4 Ôtez la peau du chorizo et taillez-le en petits dés.
- 5 Mélangez la purée de tomates à l'eau.
- 6 Mettez dans une cocotte l'huile d'olive et dorez-y l'oignon et l'ail. Ajoutez les poivrons. Laissez cuire un peu, puis déposez le quinoa et le colombo. Versez le liquide dessus de façon à couvrir, salez et couvrez. Faites mijoter l'ensemble quelques minutes. Le jus doit être presque absorbé par le quinoa.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

