

# Sencillo bol de quinoa con langostinos rebozados en cítricos y ensalada de pepino

Tiempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**3068 kJ / 733 Kcal**

Grasas: **43,9 g** Proteínas: **38 g**  
Carbohidratos: **46,6 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

**100 g** de quinoa blanca  
cilantro fresco  
**200 g** langostinos (gambas)  
crudos(as) con la cola  
**1** huevo  
**1 cucharada** de harina  
**1** de ralladura de lima  
**cucharadita**  
**1 cucharada** Kikkoman Ponzu -  
Aderezo con Salsa de  
Soja y Vinagre, con Sabor  
a Limón  
**4** de aceite  
**cucharadas**  
**120 g** de pepinos verdes  
**1** de semilla de sésamo  
**cucharadita**  
**1** de guindilla picada  
**cucharadita**  
**1** de cebollino picado  
**cucharadita**  
**1** de ralladura de limón  
**cucharadita**  
**1 cucharada** Kikkoman Ponzu -  
Aderezo con Salsa de  
Soja y Vinagre, con Sabor  
a Limón

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Hervir la quinoa según las instrucciones del envase hasta que esté tierna.

### Pasos 2

Mientras tanto, batir el huevo con Kikkoman Ponzu, ralladura de lima y harina. Rebozar las gambas limpias en este rebozado y freírlas en aceite caliente.

### Pasos 3

Cortar los pepinos en rodajas gruesas, mezclarlos con la guindilla picada, el cebollino picado, la ralladura de limón, Kikkoman Ponzu y las semillas de sésamo. Mezclar el cilantro picado con la quinoa cocida. Dividir todo en 2 boles y servir.