

Ingredientes:

- 1/2 taza de quinoa
- Caldo de tu elección
- 1 taza de agua
- Albahaca fresca
- Bacalao
- Aceite de oliva
- Jugo de limón
- Sal marina
- Calabacita mexicana
- Condimento de pimienta de limón o para margarita
- Condimento Zaatar:
 - 2 cdas. de semillas de ajonjolí (sésamo) tostadas
 - 1 cda. de tomillo u orégano seco
 - 1 cda. de comino molido
 - 1/4 a 1/2 cdta. de sal marina
 - 1 1/2 a 2 cdas. de sumac o jugo de limón

Preparación:

1. Comienza con la marinada mezclando el condimento Zaatar con aceite de oliva y jugo de limón. Aplica la marinada sobre el bacalao y déjalo marinar durante 20 minutos.
2. Mientras el bacalao está marinando, añade 1 taza de agua y el caldo de tu elección a una olla. Al hervir, agrega 1/2 taza de quinoa. Cubre y deja que se cocine a fuego lento durante 20 minutos. Una vez lista, deja la olla tapada durante 15 minutos adicionales para que repose. Sazona con aceite de oliva, sal y albahaca al gusto.
3. Mientras la quinoa reposa, corta la calabacita en dados y saltea con condimento de pimienta de limón o para margarita.
4. Una vez que el bacalao haya marinado, asa el pescado en un sartén a fuego medio durante 2 a 3 minutos por cada lado.
5. Listo para servir. Si lo deseas, decora con una rodaja de limón.