

Enjuagar la quinoa y cocinarla en agua o caldo. En un tazón grande, mezclar los garbanzos, espinacas, zanahoria, cebolla y nueces. Mezclar el aceite de oliva, vinagre balsámico, mostaza, sal y pimienta en un tazón pequeño. Agregar la quinoa enfriada a los ingredientes en el tazón y verter la vinagreta. Mezclar bien. Se puede disfrutar de inmediato o dejar la reposar en el refrigerador para que los sabores se mezclen mejor.