

Reivindicaciones.

1. Una premezcla para un producto alimenticio, caracterizada porque comprende:
 - quinoa,
 - harina de maíz,
 - 5 - harina de arroz; y
 - opcionalmente, uno o más agentes adicionales seleccionados de saborizantes, colorantes, particulados visuales, agentes de flujo, agentes de control del polvo, agentes texturizantes y combinaciones de los mismos.
2. La premezcla de la reivindicación 1, caracterizada porque la quinoa se selecciona

10 de hojuelas de quinoa, harina de quinoa, quinoa entera, quinoa seca cocida y combinaciones de las mismas, opcionalmente, la quinoa es hojuelas de quinoa.
3. La premezcla de la reivindicación 1 o 2, caracterizada porque la harina de maíz es harina de maíz amarillo, harina de maíz blanco o combinaciones de las mismas, opcionalmente, la harina de maíz es harina de maíz amarillo.
- 15 4. La premezcla de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada porque la relación en peso de quinoa:harina de maíz:harina de arroz es de aproximadamente 1 a 10:0.5 a 1.5:0.5 a 1.5, de aproximadamente 1 a 4:0.5 a 1.5:0.5 a 1.5, aproximadamente 1.5 a 3.5:0.7 a 1.3:0.7 a 1.3, aproximadamente 0.75 a 1.25:0.35 a 0.65:0.35 a 0.65, o aproximadamente 0.9 a 1.1:0.4 a 0.6:0.4 a 0.6.
- 20 5. La premezcla de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada porque comprende:
 - aproximadamente 35% p/p a aproximadamente 60% p/p de quinoa;
 - aproximadamente 20% p/p a aproximadamente 32.5% p/p de harina de maíz; y
 - aproximadamente 20% p/p a aproximadamente 32.5% p/p de harina de arroz.
- 25 6. La premezcla de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada porque comprende:
 - aproximadamente 35% p/p a aproximadamente 50% p/p de quinoa;
 - aproximadamente 10% a aproximadamente 24% en peso de harina de maíz;
 - aproximadamente 10% p/p a aproximadamente 24% p/p de harina de arroz; y
 - 30 - aproximadamente 2% p/p a aproximadamente 45% p/p de uno o más agentes adicionales.
7. La premezcla de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizada porque el producto alimenticio comprende una matriz que comprende un vegetal, un producto

lácteo, un producto sustituto de lácteos, un producto cárnico, un producto sustituto de carne, un alimento precocinado o combinaciones de los mismos.

8. Un producto alimenticio, caracterizado porque comprende una premezcla como se define en cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6 y una matriz como se define en la
5 reivindicación 7.
9. El producto alimenticio de la reivindicación 8, caracterizado porque el producto alimenticio está cocido o precocido, opcionalmente, el producto alimenticio está frito o parfrito.
10. El producto alimenticio de la reivindicación 8 o 9, caracterizado porque el producto
10 alimenticio está congelado.
11. El producto alimenticio de la reivindicación 10, caracterizado porque el producto alimenticio se reconstituye por calor.
12. El producto alimenticio de cualquiera de las reivindicaciones 8 a 11, caracterizado porque comprende aproximadamente 1% p/p a aproximadamente 25% p/p, o
15 aproximadamente 1% p/p a aproximadamente 15% p/p de la premezcla antes de ser cocinado o precocinado.
13. El producto alimenticio de cualquiera de las reivindicaciones 8 a 11, caracterizado porque comprende aproximadamente 0.5% p/p a aproximadamente 10% p/p de quinoa, aproximadamente 0.1% p/p a aproximadamente 5% p/p de harina de maíz,
20 y aproximadamente 0.1% p/p a aproximadamente 5% p/p de harina de arroz antes de ser cocido o precocinado.
14. Un método de preparación de un producto alimenticio, caracterizado porque comprende las etapas de:
 - a) Combinar una premezcla como se define en cualquiera de las reivindicaciones
25 1 a 22 con una matriz como se define en cualquiera de las reivindicaciones 23 a 31 para obtener una mezcla de producto alimenticio; y
 - b) Opcionalmente, cocer o precocinar la mezcla de productos alimenticios.
15. El método de la reivindicación 14, caracterizado porque comprende además la congelación del producto alimenticio.
- 30 16. Un producto alimenticio para cocinar o precocinar, caracterizado porque comprende una premezcla como se define en cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6 y una matriz como se define en la reivindicación 7.

17. El producto alimenticio para cocinar o precocinar de la reivindicación 16, caracterizado porque comprende aproximadamente 1% p/p a aproximadamente 25% p/p, o aproximadamente 1% p/p a aproximadamente 15% p/p de la premezcla.
18. El producto alimenticio para cocinar o precocinar de la reivindicación 16 o 17,
5 caracterizado porque comprende aproximadamente 0.5% p/p a aproximadamente 10% p/p de quinoa, aproximadamente 0.1% p/p a aproximadamente 5% p/p de harina de maíz, y aproximadamente 0.1% p/p a aproximadamente 5% p/p de harina de arroz.