

Club de Cocina

Taller de cocina para celíacos con



Receta de Salmorejo sin gluten

Ingredientes:

- ½ kg. de tomates maduros
- 1-2 dientes de ajo
- 20 ml. de vinagre de Jerez
- 200 gr. de pan sin gluten Special Line
- una cucharadita de sal
- 150 ml. de aceite de oliva virgen extra
- Para acompañar, huevo duro y taquitos de jamón serrano. También se puede acompañar de atún o melva.

Preparación: se tritura todo junto, menos el aceite, durante 4 ó 5 minutos. Luego se añade poco a poco el aceite para que emulsione. Dejar reposar en nevera.



Club de Cocina

Taller de cocina para celíacos con



Receta de brazo de gitano o “pionono” sin gluten

Ingredientes:

- 6 huevos.
- 6 cucharadas soperas de azúcar.
- 6 cucharadas soperas de harina sin gluten: preparado panificable Schar.
- Relleno y cobertura: 1 lata pequeña de piña en almíbar, 200 gr. de palitos de cangrejo, unas hojas de escarola, 2 aguacates maduros.
- Salsa rosa: mahonesa sin gluten, una pizca de mostaza sin gluten, ketchup sin gluten, un chorrito de brandy y una pizca de pimienta blanca. Huevo hilado para decorar (opcional).



Preparación: sacamos la bandeja del horno y lo precalentamos a 200°. Batimos las claras a punto de nieve. Reservamos. Batimos bien las yemas con el azúcar y la harina. Lo mezclamos con cuidado con las claras a punto de nieve reservadas haciendo movimientos envolventes. Vertemos la mezcla en la bandeja en la que habremos puesto el papel de horno. La metemos en el horno ya caliente durante unos 10-15 min., que veamos que se ha quedado bien dorado el bizcocho. Lo sacamos y lo enrollamos con el papel hasta que enfríe para que coja la forma. Una vez frío, lo rellenamos, en este caso, será un relleno salado: piña, palitos de cangrejo, aguacate y salsa rosa, y lo enrollamos quitándole el papel. Se cubre de salsa rosa y se decora con huevo hilado.

