



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/vA7PZyKDbqA>

Ingredientes:

200gr de salmón ahumado sin gluten
200gr de bacalao ahumado sin gluten
12 anchoas en aceite
4 tomates maduros
1 cebolleta
Aceite de oliva
Vinagre de Módena
Sucedáneo de caviar sin gluten
Sal



Rallamos 4 tomates bien maduros,



y una cebolleta mediana.



Mezclamos y reservamos. Este será el “nido” de nuestra ensalada de ahumados sin gluten.



Para la salsa, mezclamos aceite de oliva virgen, vinagre de Módena y sucedáneo de caviar sin gluten.



Mezclamos en un bote de cristal y dejamos que los sabores se mezclen.



Comenzamos a emplatar poniendo en la ralladura de tomate y cebolleta el salmón y el bacalao (recuerda que ambos han de ser sin gluten)



Añadimos las anchoas en aceite y la salsa. Acuérdate de volver a agitarla en el bote, para que todos los ingredientes se mezclen de nuevo y no haya grumos.



¡Y listo!