



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

Ingredientes:

140gr de colines sin gluten

1kg de tomates maduros

Ajo

Aceite

Vinagre

Sal

gloton^{es}
sin gluten



Ponemos a remojar los 140 gramos de colines sin gluten en 1/2 litro de agua durante una hora. Como a veces los colines sin gluten flotan, asegúrate de que se remojen bien en el agua poniendo sobre ellos un plato.



Agregamos un kilo de tomates maduros, un ajo (al que le quitamos la raíz para que no repita) y sal y vinagre al gusto.



En este caso, hemos hecho nuestro salmorejo sin gluten con Thermomix, aunque se puede hacer con otro tipo de batidora. Batimos a velocidad progresiva y cuando llegue a 10, lo dejamos durante 1 minuto.



Añadimos los colines sin gluten (retiramos el excedente de agua si lo hubiera) y volvemos a batir a velocidad progresiva de 5 a 10 durante 5 minutos más.



Sin dejar de batir, dejamos caer un chorrillo de aceite a través de la tapa y bajamos a velocidad 5 durante 2 minutos.



Servimos con huevo cocido y jamón ibérico. ¡Y listo!

sin gluten