



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://www.youtube.com/watch?v=XEZVXSwcQGA>

Ingredientes

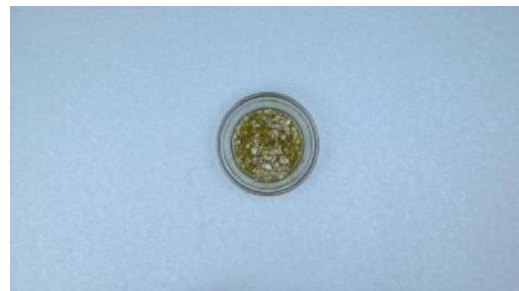
1,5 kg. de pimiento rojo para asar
600 gr. de tomate de ensalada (maduro)
2 huevos cocidos
4 lomos de bonito en conserva
Lechuga mézclum
Cominos
2 dientes de ajo
Aceite de oliva
Vinagre
Sal

4 Raciones



Limpiamos los pimientos, les añadimos sal y pimienta y metemos al horno precalentado a 220° 40 minutos por cada lado o hasta que se doren bien por las dos partes.

Mientras tanto, cortamos los tomates en dados y los huevo en gajos.



Para el majado, machacamos en un mortero (de plástico, recuerda que no debemos utilizar madera porque absorbe el gluten) el ajo y el comino. Añadimos aceite, vinagre y sal.



Sacamos los pimientos del horno y los dejamos enfriar para poder pelarlos y cortarlos en tiras.

Un truco: mételos en un bol y cúbrelos un rato con papel film; así se pelan mucho mejor ;)

¡Acuérdate de quitar bien las pepitas!



En un bol ponemos el tomate y el pimiento, agregamos el majado y dos pizcas de sal. Removemos bien.



Con un aro de emplatar, añadimos el majado, los pimientos, lechuga mézclum, unos trozos de bonito o ventresca y coronamos con un gajo de huevo.



¡Y listo!

sin gluten