



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link <https://youtu.be/phCsSOB8J3I>

Ingredientes:

60 g. de quinoa sin cocinar
40 ml. de agua
2 cucharaditas de aceite
½ cucharadita de levadura sin gluten
½ cucharadita de sal
Jamón serrano
Salmón
Queso crema
Eneldo



Lavamos 60 g. de quinoa con abundante agua y la escurrimos. Añadimos agua hasta cubrir y dejamos reposar de 6 a 8 horas.



En un recipiente echamos los 100 g. de quinoa sin cocinar con 40 ml. de agua, media cucharadita de sal, media de levadura sin gluten y 2 cucharaditas de aceite.



Batimos hasta que quede una mezcla totalmente líquida.



Recortamos un papel de horno de la medida de nuestra bandeja de horno y rociamos con aceite de oliva. Utilizamos dos moldes metálicos y los rellenamos con la mezcla.



Horneamos 20 min cada lado a 180 grados. Después las dejamos enfriar.



Cogemos una tosta y untamos un ajo entero sobre ella. Rayamos tomate natural y lo ponemos encima agregando un chorrillo de aceite de oliva y por último le ponemos jamón.



En otra tosta untamos queso en crema y ponemos encima salmón ahumado y espolvoreamos eneldo.



¡Y listo!