



SANDWICH DE HUEVO

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

Ingredientes:

- 2 Huevos
- 1 Tomate
- 2 Tiras de bacon sin gluten
- Agua
- 60 g. de queso cheddar sin gluten
- Sal
- Pimienta negra molida sin gluten

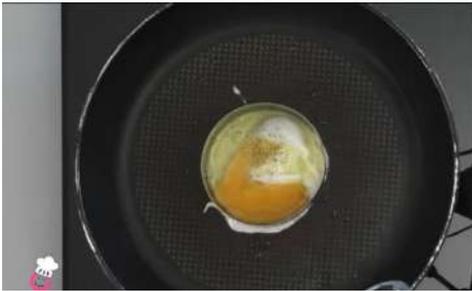
gloton^{es}
sin gluten



Para hacer nuestro sándwich de huevo sin gluten, colocamos un molde en una sartén para darle forma. Nosotros hemos optado por hacerlo redondeado, ¡aunque sería muy divertido con forma de nube o corazón! recordad echar aceite para que no se pegue. :)



Rompemos el huevo dentro del molde con ayuda de un tenedor. No lo muevas demasiado, ¡porque entonces se convertirá en una tortilla!



Echamos sal y pimienta negra sin gluten al gusto.



Echamos un poco de agua fuera del molde, hasta que cubra la base de la sartén, tapamos y esperamos 3 minutos. Es como un baño María, pero para hacer un sándwich de huevo sin gluten.



¡Tapa el huevo para que se haga bien! Por cierto, necesitamos una tapa para nuestro sándwich de huevo sin gluten, ¿no? ¡Pues con el otro huevo hacemos lo mismo!



Añadimos 60 g. de queso cheddar sin gluten. Lo sacamos del molde.



Añadimos 2 tiras de bacon sin gluten en trozos y tomate en dados y tapamos con el otro huevo.



¡Y Listo!