



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=MXoFfHZmqLo>

Ingredientes:

300 gramos de queso cheddar
100 gramos de harina de arroz sin gluten
Una cucharadita de albahaca sin gluten
Una pizca de pimienta negra molida sin gluten
Una pizca de ajo en polvo sin gluten
Una pizca de sal
2 huevos grandes
120 gramos de pan rallado sin gluten

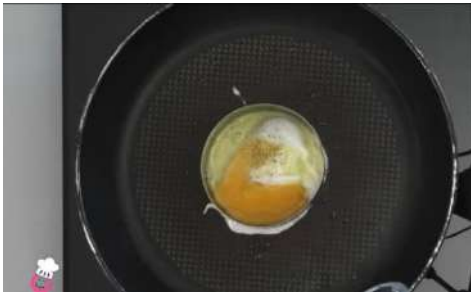
glotonones
sin gluten



Para hacer nuestros fingers de queso sin gluten partimos 300 gramos de queso cheddar en palitos de unos dos centímetros (aunque eso va al gusto)



Mezclamos 100 gramos de harina de arroz sin gluten junto con una cucharadita de albahaca, una pizca de pimienta negra, una pizca de sal de ajo (las 3 sin gluten, ¡recordad!) y un poco de sal.



Batimos dos huevos grandes. En otra fuente preparamos la mezcla de harina con las especias y en otra 120 gramos de pan rallado sin gluten.



Rebozamos bien los palitos de queso de la siguiente forma: mezcla de harina, huevo, mezcla de harina, huevo y por último pan rallado sin gluten. Quitamos el excedente. Es muy importante seguir este proceso en este orden, ¡así nuestros fingers de queso sin gluten quedarán mucho más crujientes y sabrosos!



Freímos a fuego alto unos 3-4 minutos. Mira que los fingers de queso sin gluten estén dorados y ten cuidado al darles la vuelta para que no se abran.



¡Y listo! Podemos acompañarlos con alguna salsa como barbacoa sin gluten ¡o la que más nos apetezca!