



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=5lkkk_NuZKQ

Ingredientes

- 4 patatas medianas
- 4 huevos
- 150gr de aceitunas verdes
- 12 palitos de cangrejo sin gluten
- 240gr de atún en escabeche
- 200ml de mayonesa sin gluten

glotonones
sin gluten



Cocemos en abundante agua 4 patatas durante 20 minutos y 4 huevos durante 10. Siempre y cuando tengamos en cuenta el tiempo, los podemos cocer a la vez para ahorrar energía.



Una vez cocidas (y frías) las pelamos y las machacamos con un tenedor (que no sea de madera, recuerda). Este es el truco de esta ensaladilla. 😊



Picamos los 4 huevos cocidos,



12 palitos de cangrejo sin gluten,



150 gramos de aceitunas verdes,



y 240 gramos de atún en escabeche sin gluten.



Añadimos mayonesa (en nuestro caso, es casera, que está mucho más rica; pero si la compras, asegúrate de que sea sin gluten) y mezclamos bien todos los ingredientes en un bol grande.



Como idea de emplato, podemos acompañar de una banderilla de anchoa y aceituna y algunos colines sin gluten. ¡Y listo!