



Tapas sin gluten

BROCHETITAS DE RULO DE CABRA VARIADAS

Ingredientes

- Queso de cabra
- Tomate en polvo
- Hierbas aromáticas frescas
- Ajonjolí o sésamo

Esta tapa es sencillísima y deliciosa.

- 1.** Formamos pequeñas bolitas uniformes con la pasta de rulo de cabra (tres para cada brocheta) para cubrir las con nuestros *toppings*.
- 2.** Unas las rebozamos en tomate en polvo, otras las pasamos por nuestra mezcla de hierbas aromáticas (orégano, romero, etc...) y las últimos las cubrimos con ajonjolí tostado.
- 3.** Para finalizar, las insertamos en un palo de brocheta y ¡listas para servir y sorprender!

Podéis intercalar carne de membrillo o un trocito de fruta entre las bolitas de queso para darle un toque diferente.

CRUJIENTE DE MAÍZ CON GUACAMOLE Y CHIPS DE JAMÓN

Ingredientes

- Nachos tostados
- Jamón serrano

Para el guacamole:

- Aguacate
- Cebolla morada
- Limón o lima
- Cilantro
- Jalapeños

El guacamole gusta a todo el mundo y, si además añades jamón a la mezcla, ¡seguro que triunfas!

- 1.** Para preparar el guacamole, coloca un tomate sin pepitas y sin piel, un trocito de cebolla morada o fresca, un par de aguacates maduros, el zumo de una o dos limas, unas hojitas de cilantro fresco, medio jalapeño, una cucharadita de aceite de oliva, sal y pimienta, en un bol y tritúralos con un tenedor no metálico.
- 2.** El jamón lo introducimos en lonchas finas en el microondas, cubierto con papel secante, en intervalos de un minuto y vamos comprobando hasta que esté seco. Una vez frío, lo deshacemos con las manos para hacer migas.
- 3.** Montamos los nachos con una cucharadita de guacamole y virutas de jamón crujiente. ¡Ya podemos empezar a comer!

Si lo prefieres, puedes preparar bandejas con nachos sin montar y dos cuencos con la salsa y las virutas para que los invitados puedan *dippear*.