

Crackers amb ou de guatlla i pernil salat sense gluten



Hem volgut treballar i provar que tal sortien les crackers sense gluten com aperitiu. Estàn molt bones però potser atipen més que fetes amb “Pringles” sense gluten, que les originals en porten. Personalment prefereixo aquest aperitiu fet amb les pringles.

En pots posar 1 o 2 per persona, dependrà molt de la quantitat que facis en total.

Ingredients:

- -1 capseta de crackers sense gluten
- -Pernil salat
- -Ous de guatlla
- -Ou dur ratllat
- -Margarina



Elaboració:

PAS 1: Tallem el pernil salat a quadrats per posar damunt les crackers. Mentres calentem el forn i després hi afegim les crackers amb el pernil perquè s'assequi una mica.

PAS 2: Fem els ous ferrats. Piquem amb una cullereta la part estreta de l'ou, donant-li el tomb i li treiem el casquet amb els dits. Aboquem a la paella amb oli, amb compte de no rebentar el rovell i el fregim. Els fem i anem reservant o col·locant damunt les crackers.

Si feu canapès per primera vegada heu d'assumir que es malgastarà força menjar que després ja aprofitareu l'endemà per esmorzar. Perquè els canapès quedin polits no es poden aprofitar cantons ni retalls i al final es "malgasta" molt de pernil dolç, salmó, pa, ...

Fem uns 7 canapès per persona en total, almenys són els que nosaltres ens podem menjar contant que també farem un primer, que serien casi 7 llesques de pa de motlle per persona. Així que segons la varietat i el tamany que triis fer, fes-ne 1 o 2 de cada.





Bon Profit!