

## Pintxo de otoño sin gluten



INGREDIENTES: (para 4 pintxos)

- 4 unds. REBANADAS DE PAN SIN GLUTEN
- MANTEQUILLA (para untar el pan)
- 200 gr. ALCACHOFAS FRESCAS
- 200 gr. SETAS DE TEMPORADA (para este plato hemos utilizado setas de cardo)
- 4 unds. HUEVOS FRITOS ROTOS
- 4 unds. CASTAÑAS ASADAS
- SIROPE DE MEMBRILLO (hecho en casa) (Podemos sustituir este ingrediente por otro sirope que nos guste)
- 4 láminas BEICON AHUMADO IBERICO ( para el crujiente)
- ACEITE DE OLIVA
- ACEITE DE TRUFA (para saltear las setas)
- AJO
- CEBOLLA
- SAL
- PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA



ELABORACION:

Para realizar este pintxo de otoño cocinaremos cada ingrediente por separado para luego proceder al montaje del mismo.

Comenzamos preparando el crujiente de beicon; entre dos hojas de papel vegetal colocamos el beicon y lo introducimos en el horno hasta que esté dorado y crujiente. Aprovechando el calor del horno asamos las castañas.

Continuamos con las alcachofas salteándolas en una sartén con ajo y cebolla, salándolas al gusto.

Salteamos también en otra sartén las setas de temporada con ajo y cebolla, pimienta y aceite de trufa.

Freímos los huevos fritos y los rompemos en un plato.

Tostar las rebanadas de pan sin gluten con un poco de mantequilla

Una vez elaborados todos los ingredientes procedemos de la siguiente manera:

Sobre la rebanada de pan sin gluten ponemos una capa de alcachofas, a continuación extendemos el huevo roto, siguiendo con la colocación de las setas (como si estuvieran sembradas en el campo), añadimos unas láminas muy finas de castañas y finalizamos decorando con el crujiente de beicon. Para el toque dulce del pintxo aplicamos unas ligeras pinceladas de sirope de membrillo.

