

PAN RALLADO



INGREDIENTES: pan sin gluten.

ELABORACIÓN

El pan rallado podemos hacerlo en casa, para ello usaremos los restos de pan sin gluten sobrante (cortezas del pan de sándwich, pan que se nos queda duro, etc.). Lo iremos congelando, y cuando tengamos una cantidad considerable, se descongela, se tuesta pero sin quemarlo, y una vez frío y algo duro lo pasamos por la picadora o por el robot de cocina dejándolo con la textura deseada.

También podemos realizar el procedimiento a la inversa es decir, podemos hacer pan de máquina sin gluten especialmente para rallarlo, y una vez rallado lo congelamos y nunca nos faltará en el momento en que lo necesitemos.

El método es muy sencillo y el resultado es muy beneficioso para la economía familiar.