



Cuadraditos de manzana y nuez

(para 10 porciones)

INGREDIENTES

- 3 manzanas
- 70 g de nueces peladas
- 125 g de azúcar DIA
- 25 g de manteca DIA
- 2 huevos
- 60 g de fécula de maíz
- 1 cdta. de esencia de vainilla DIA

PREPARACIÓN

- Pelar dos manzanas y cortarlas en cubitos; colocarlas en una olla, espolvorear con dos cucharadas de azúcar y mezclar. Llevar a fuego medio hasta que las manzanas estén bien tiernas. Retirar del fuego, incorporar la manteca y pisar las manzanas hasta lograr un puré. Reservar.
- Procesar las nueces hasta que queden bien molidas, agregar al puré de manzanas y mezclar. Luego,

incorporar los huevos, el azúcar, la fécula tamizada y la esencia de vainilla. Mezclar todo hasta integrar.

- Pelar la manzana restante y cortarla en gajos finos. Reservar.
- Enmantecar una placa o molde de vidrio (apto para horno) de 21 x 21 cm aproximadamente, y verter la preparación. Cubrir con las rodajas de manzana.
- Llevar a horno moderado por 20 minutos, hasta que se dore la superficie, y retirar. Consejo: no cocinar de más, los cuadraditos deben tener una consistencia húmeda por dentro.
- Cortar en cuadraditos y servir. Se pueden comer tibios o fríos. También se puede armar un postre colocando en un plato el cuadradito y por encima una bocha de helado de crema o vainilla apto para celíacos y decorar con nueces molidas.



Minibio

Andrea Pini, es un referente en la gastronomía apta para celíacos. Es chef profesional y de Alta cocina que se especializó en este tipo de alimentación cuando su hija menor fue diagnosticada. Continuamente busca recetas y experimenta con distintas harinas para mejorar la textura y el sabor de los alimentos. Es autora del libro **La Cocina de Andrea, apta celíacos**, dicta seminarios, charlas informativas y talleres de cocina en distintos lugares del país. Si querés estar en contacto con Andrea, visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Rosca de Pascua

INGREDIENTES*

MASA

- 270 g de harina premezcla
- 1 cdta. de goma xántica
- 1 cda. de polvo leudante
- 25 g de levadura fresca
- 150 cc de leche tibia
- 100 g + 1 cda. de azúcar
- 2 huevos (aprox. 120 g)
- 60 g de manteca
- Ralladura de 1 limón o naranja
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 1 cdta. de esencia de agua de azahar

CREMA PASTELERA

- 500 cc de leche
- 200 g de azúcar
- 4 yemas
- 60 g de almidón de maíz
- 50 g de manteca fría
- 1 cdta. de esencia de vainilla

PREPARACIÓN

PARA LA ROSCA:

- Desmenuzar la levadura en un bol, agregar un poco de leche y una cucharada de azúcar. Mezclar bien y

dejar fermentar en un lugar cálido.

- En un bol colocar la harina, la goma y el polvo leudante, mezclar bien. Agregar la manteca fría y desmigalar. Reservar.
- Colocar en otro bol los huevos, el azúcar, la ralladura y las esencias. Mezclar. Añadir la levadura cuando haya formado la esponja. Integrar.
- Luego, agregar la harina con la manteca intercalando con el resto de la leche. Mezclar bien. Quedará con consistencia de una pasta pegajosa, no una masa.
- Colocar en un molde savarín de 24 cm previamente enmantecado o rociado con *spray* vegetal y dejar levar una hora.
- Llevar a horno moderado aproximadamente 25 minutos.
- Se puede decorar con crema pastelera o chocolate derretido.

PARA LA CREMA PASTELERA:

- En un recipiente colocar la leche con la mitad del azúcar y mezclar. A continuación, en una olla colocar el resto del azúcar y las

yemas, y mezclar bien utilizando una cuchara de madera. Sin llevar al fuego agregar parte de la leche, luego agregar el almidón de maíz y volver a mezclar.

- Por otro lado, llevar a fuego medio el resto de la leche hasta que hierva. En ese momento retirar e incorporar a la preparación. Integrar bien y llevar todo a fuego medio revolviendo constantemente hasta que espese. Retirar del fuego y agregar la manteca fría en cubitos. Integrar la preparación. Por último incorporar la esencia de vainilla.
- Tapar con un repasador húmedo para que no forme nata.

Tip!

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

**Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten.*



Pizza apta celíacos

(para 1 pizza grande)

INGREDIENTES*

MASA

- 100 g de fécula de mandioca
- 100 g de fécula de maíz
- 1 cdta. al ras de goma xántica
- 2 cdas. de leche en polvo
- 1 huevo
- ½ sobre de levadura seca
- 4 cdas. y 70 cc de leche
- 1 cdta. de azúcar
- 2 cdas. de aceite de oliva o girasol
- Sal y pimienta a gusto



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten.

PREPARACIÓN

- Entibiar levemente la leche para que quede a temperatura ambiente. Colocar en un recipiente cuatro cucharadas de leche, el azúcar y la levadura seca. Mezclar bien y dejar fermentar en un lugar tibio, hasta que forme esponja.
- Colocar en un bol las harinas tamizadas, la goma xántica, la leche en polvo y los condimentos. Mezclar y formar un hoyo en el centro; colocar allí el huevo batido, el aceite y la levadura fermentada. Comenzar a integrar la harina y agregar la leche. Mezclar bien y amasar suavemente, la masa no debe pegarse en las manos, si es

necesario agregar más leche o fécula de maíz.

- Disponer la masa en una pizzera grande levemente aceitada. Con las manos limpias presionar dándole forma redondeada y haciendo llegar la masa a los bordes del molde. Tapar la pizzera con separadores de freezer y dejar levar 15 minutos. Luego, cubrir la superficie con la salsa de tomate y dejar reposar otros 15 minutos. Siempre en un lugar tibio.
- Colocar la cubierta elegida (muzzarella, jamón, etc.) y llevar a horno medio (precalentado por 10 minutos) aproximadamente 20-25 minutos. Retirar y servir.



**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La Cocina de Andrea*. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Receta básica de pan y crutones

INGREDIENTES*

- 250 g de harina premezcla
- 1 cdta. de goma xántica
- 1 cdta. de polvo leudante
- 25 g de levadura fresca
- 250 cc de leche tibia
- 1 cdta. de azúcar
- 1 cdta. de sal
- 1 cda. de aceite
- 1 cda. de vinagre

PREPARACIÓN

- Desmenuzar la levadura en un bol, agregar un poco de leche (o agua) y el azúcar. Mezclar bien y dejar fermentar en un lugar cálido.
- En un bol colocar la harina, la goma, el polvo leudante y la sal. Integrar los ingredientes y realizar un hueco en el centro.
- Cuando la levadura haya formado la esponja, volcarla en el hueco,



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

agregar la leche (o agua), el vinagre y el aceite. Mezclar bien hasta que desaparezcan los grumos y se integre la preparación. Quedará con consistencia de una pasta pegajosa, no de una masa.

- Colocar la preparación en el molde elegido (dependiendo del tipo de pan a realizar), previamente rociando con *spray* vegetal.
- Dejar levar en un lugar cálido hasta duplicar su volumen.
- Llevar a horno moderado. El tiempo dependerá del tamaño de los moldes elegidos.
- Dejar entibiar y desmoldar. Se pueden freezar.

PARA CADA TIPO DE PAN

- Para pan lactal: colocar la preparación en un molde de budín inglés o molde de pan lactal.
- Para panes de hamburguesa: colocar la preparación en tarteritas de 10 o 12 cm de diámetro.

- Para preparar crutones cortar en cuadraditos el pan. Condimentar con sal y pimienta a gusto. Si se desea se pueden frotar con ajo o con alguna hierba aromática para darles sabor. Colocar los cuadraditos en una placa para horno aceitada y llevar a un horno moderado hasta que doren. Consejo: hay que ir rotando el pan para dorar todos los costados pero levemente para que no endurezca. Retirar y servir en ensaladas y sopas. Se pueden freezar y luego calentar en el horno.

Tip!

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La cocina de Andrea*. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Empanadas canastitas

INGREDIENTES*

- 200 g de harina premezcla
- 1 cdta. de goma xántica
- 1 huevo
- 4 cdas. de leche en polvo
- Sal a gusto
- 1 cdta. de polvo leudante
- 1 cda de aceite (mezcla/oliva)

PARA EL CHUÑO
(preparado que aporta elasticidad a la masa)

- 100 cc de agua
- 1 cda. de fécula de mandioca

PREPARACIÓN

- Preparar el chuño disolviendo la fécula en el agua. Llevar al fuego revolviendo constantemente hasta lograr una mezcla gomosa transparente. Retirar del fuego. Usar tibio.
- En un bol colocar la harina con el polvo leudante, la goma, la sal y la leche en polvo, mezclar bien. Luego agregar en el centro el huevo y el aceite. Mezclar integrando la harina. Incorporar una cucharada colmada de chuño e ir integrando hasta lograr el bollo. No agregar agua; solo el chuño.
- Estirar sobre la mesada previa-

mente espolvoreada con harina; cortar círculos de 12 cm aproximadamente. Marcar suavemente, con un vasito o tapita, un círculo dentro de la tapa de la empanada, que servirá de base para armarla. Luego tomar el borde de la masa entre los dedos, presionar y plegar hacia la izquierda. Este proceso hay que repetirlo cuatro veces formando una especie de “canastita” para contener el relleno. Se pueden hornear sin relleno y guardar en un recipiente hermético para luego rellenarlas cuando se desee; o rellenar y hornear de forma habitual.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

Tip!

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La cocina de Andrea*. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Canelones de humita

(para 10 a 12 panqueques)

INGREDIENTES*

MASA DE PANQUEQUES

- 1 taza harina premezcla
- 1 cda. de goma xántica
- 2 huevos
- 1 taza de leche
- 1 cda. de manteca derretida (y cantidad extra)

RELLENO

- 1 lata de choclo cremoso
- 1 lata de choclo
- 1 cebolla
- 1 morrón chico
- 2 cdas. de aceite
- 250 cc de leche
- 1 cda. de fécula de maíz
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto

PREPARACIÓN

PARA LA MASA

- Mezclar la harina con la goma xántica, reservar. Batir los huevos hasta espumar. Luego, incorporar la leche alternando con la harina y seguir mezclando. Agregar la cucharada de manteca derretida, mezclar bien. La consistencia debe ser semilíquida para que pueda correr por la panquequera. De ser necesario agregar más leche o harina.
- Por último, precalentar la panquequera, pincelar con manteca derretida y colocar la pasta con ayuda de un cucharón o cuchara grande. Hacer correr la preparación hasta que cubra el fondo, y cocinar hasta que dore levemente el borde y se despegue la masa. Dar vuelta y continuar la cocción.

PARA EL RELLENO

- Picar la cebolla y el morrón. Rehogarlos en el aceite, incorporar las dos latas de choclo y mezclar bien en el fuego. Agregar la mitad de la leche y condimentar a gusto. En un recipiente aparte, disolver la fécula de maíz en la leche restante y luego incorporarla a la preparación. Mezclar bien hasta que tome consistencia; si fuera necesario se puede agregar más leche.
- Retirar del fuego, dejar entibiar y rellenar los canelones. Para la cocción, colocarlos en una fuente para horno previamente aceitada. Cubrirlos con salsa y llevarlos a horno moderado aproximadamente 15 minutos. Retirar y espolvorear con queso rallado.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

Tip!

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La cocina de Andrea*. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Fideos caseros sin TACC

INGREDIENTES*

- 150 g de harina premezcla
- 1 cdta. de goma xántica
- 1 huevo
- Sal y pimienta a gusto
- 1 cda. de aceite (mezcla/oliva)
- Fécula de maíz (para estirar la masa)

PARA EL CHUÑO:
(preparado que aporta elasticidad a la masa)

- 100 cc de agua
- 1 cda. de fécula de mandioca



Prepará chipá libre de gluten (sin TACC), con el nuevo polvo a base de almidón de mandioca con sabor a queso DIA.



PREPARACIÓN

- Preparar el chuño disolviendo la fécula en el agua. Llevar al fuego revolviendo constantemente hasta lograr una mezcla gomosa transparente. Retirar del fuego. Usar tibio.
- En un bol colocar la harina con la goma y la sal, mezclar bien. Luego agregar en el centro el huevo y el aceite. Mezclar integrando la harina. Incorporar una cucharada colmada de chuño e ir integrando hasta lograr el bollo. No agregar agua; solo el chuño.
- Amasar hasta obtener un bollo bien liso. Separar el bollo en dos o tres partes.
- Estirar cada parte en forma rectangular espolvoreando previamente la mesada con fécula de maíz. Luego, empanar bien cada rectángulo de ambos lados con fécula de maíz.
- Si se cuenta con una máquina para cortar pastas (que debe ser exclusi-

va para el celíaco), se puede cortar la pasta del grosor deseado.

- Si se quiere cortar a cuchillo, hay que enrollar el rectángulo de ambos lados hasta llegar al centro, como si quisiéramos armar unas palmeritas. Luego, con un cuchillo bien filoso cortar del grosor deseado, pasar un palito o mango de una cuchara de madera por debajo y despejar los fideos.
- Para la cocción, poner a hervir abundante agua, y cuando llega al punto de ebullición, colocar un puñado de sal y echar la pasta. Cuando comience a flotar dejar cocinar de dos a tres minutos, comprobar la cocción antes de colarlos.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La cocina de Andrea*. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Tartines de calabaza con masa verde

INGREDIENTES*

PARA LA MASA

- 200 g de harina premezcla
- 1 cdta. de goma xántica
- 1 huevo
- 4 cdas. de leche en polvo
- 1 cdta. de polvo leudante
- Sal a gusto
- 1 cda. de aceite (mezcla/oliva)
- 3 cdas. de espinaca cocida y exprimida

PARA EL CHUÑO:

(preparado que aporta elasticidad a la masa)

- 100 cc de agua
- 1 cda. de fécula de mandioca

PARA EL RELLENO

- 1 calabaza mediana
- Aceite de oliva
- Mostaza o ketchup

- 2 huevos
- 1 pote chico de queso crema
- Queso en hebras, para espolvorear
- Sal, pimienta y nuez moscada, a gusto

PREPARACIÓN

- Lavar bien la calabaza, cortarla al medio y retirar las semillas. Colocar en una placa, condimentar y rociar con aceite. Llevar al horno hasta que esté tierna. Luego retirar la cáscara, procesar la pulpa, mezclar con los huevos y el queso crema hasta que quede una pasta homogénea. Condimentar y reservar.
- Preparar el chuño disolviendo la fécula en el agua. Llevar al fuego revolviendo constantemente hasta lograr una mezcla gomosa transparente. Retirar y usar tibio.

- En un bol, colocar la harina con el leudante, la goma, la sal y la leche en polvo, y mezclar bien. Luego, agregar, en el centro, el huevo, la espinaca y el aceite. Mezclar integrando la harina. Por último, incorporar una cucharada colmada de chuño e ir integrando hasta lograr el bollo.
- Espolvorear la mesada con harina y estirar la masa. Forrar moldes de tarta individuales. Pichar con un tenedor el fondo de cada molde.
- Llevar a horno moderado entre 5 y 7 minutos para blanquear la masa. Retirar.
- Pincelar el fondo de cada molde con mostaza o ketchup. Cubrir con el relleno y espolvorear con queso en hebras. Llevar al horno hasta terminar la cocción, aproximadamente 10 minutos.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

Tip!

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula: para un kilo, mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La cocina de Andrea*. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Cupcakes con cremas coloridas

INGREDIENTES*

PARA LA MASA

- 100 g de manteca
 - 200 g de azúcar
 - 1 cda. de esencia de vainilla
 - 1 cda. de ralladura de limón
 - 2 huevos
 - 100 cc de leche
 - 250 g de harina premezcla
 - 1 cda. de goma xántica
 - 1 cda. de polvo leudante
- #### PARA LA DECORACIÓN
- 250 cc de crema de leche

- 1 cda. de gelatina en polvo, sabor frutillas o frutos rojos

PREPARACIÓN

- Batir la manteca con el azúcar a punto pomada. Luego, agregar la esencia, la ralladura y los huevos de a uno. Batir hasta integrar todos los ingredientes.
- Agregar la harina tamizada con el polvo leudante y la goma intercaldando con la leche. Mezclar bien.
- Utilizar moldes de silicona o teflón para *cupcakes* o *muffins*. En cada molde, colocar un *pirotín* y rell-

narlo con la preparación hasta la mitad. Llevar a horno moderado entre 15 y 20 minutos. Retirar, dejar enfriar.

- Para decorar, colocar la crema en un bol y espolvorear con la gelatina. Batir a mano o con batidora hasta que espese. La crema tomará el color y el sabor de la gelatina y además tendrá una buena consistencia para lograr la decoración.
- Colocar la crema en una manga con pico rizado y realizar un copete sobre cada *cupcake*. Reservar en la heladera hasta el momento de servir.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

Tip!

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La cocina de Andrea*. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Mini pan dulce

INGREDIENTES*

- 260 g de harina premezcla
- 1 cda. de goma xántica
- 1 cda. de polvo leudante
- 25 g de levadura fresca
- 150 cc de leche tibia
- 50 g + 1 cda. de azúcar
- 2 huevos
- 50 g de manteca
- 1 cda. de ralladura de limón o naranja
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 1 cda. de esencia de agua de azahar
- 1 cda. de miel

- 160 a 200 g de frutas secas

PREPARACIÓN

- Desmenuzar la levadura en un recipiente, agregar un poco de leche y una cucharada de azúcar. Mezclar bien y dejar fermentar en un lugar cálido.
- En un bol colocar la harina, la goma y el polvo leudante, mezclar bien. Agregar la manteca fría y desmigalar. Reservar.
- Colocar en otro bol los huevos, el azúcar, la ralladura, la miel y las esencias, y mezclar. Añadir la levadura cuando haya formado la

esponja e integrar.

- Luego, agregar a la preparación la harina con la manteca intercalando con el resto de la leche. Mezclar bien. Quedará una pasta pegajosa, no una masa.
- En un bol colocar las frutas secas con una cucharada de harina premezcla; integrar con las manos y luego colocar en la preparación.
- Distribuir en moldecitos de papel (salen 8 panes dulces de 120 g c/u) y dejar levar hasta que llegue al borde del molde. Llevar a horno moderado hasta que estén dorados. Una vez fríos envolver en film.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina



La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La cocina de Andrea*. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Churros

INGREDIENTES*

- 200 cc de agua
- 200 cc de leche
- Cáscara de un limón
- 1 cdta. de sal
- 250 g de harina premezcla
- 1 cdta. de polvo leudante
- Aceite para freír c/n
- Azúcar para espolvorear

PREPARACIÓN

- Poner en un recipiente el agua, la leche, la sal y la cáscara de limón, y llevar al fuego hasta que hierva. Retirar y sacar la cáscara.
- Colocar en un bol la harina y el polvo leudante, agregar el líquido caliente y mezclar rápidamente. Debe quedar una pasta pegajosa tipo engrudo, si queda muy dura agregar un poco más de agua caliente.
- Luego, disponer la pasta en la churrera y formar los churros, de entre 10 y 15 cm de largo.
- Freír en abundante aceite hasta que estén doraditos, retirar sobre un papel absorbente. Luego espolvorearlos con azúcar.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

Tip!

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro **La cocina de Andrea. Para conocer más visitala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Rosca salada

INGREDIENTES*

PARA LA MASA

- 270 g + c/n de harina premezcla
- 1 cda. de goma xántica
- 1 cda. de polvo leudante
- 25 g de levadura fresca
- 150 cc de leche tibia
- 50 g de azúcar + 1 cda.
- 2 huevos
- 60 g de manteca

PARA EL RELLENO

- 1/2 morrón
- 1 cebolla
- 2 huevos duros picados
- 100 g de aceitunas picadas
- 1 lata de atún al natural
- 1 taza de espinaca cocida y escurrida
- 2 cdas. de queso blanco
- 2 cdas. de aceite de oliva
- Sal y pimienta, a gusto

PREPARACIÓN

RELLENO

- Picar la cebolla y el morrón, y rehogar con dos cucharadas de aceite. Retirar del fuego, mezclar con el resto de los ingredientes y condimentar. Reservar.

MASA

- Desmenuzar la levadura en un bol, agregar un poco de leche y una cucharada de azúcar. Mezclar bien y dejar fermentar en un lugar cálido.
- En otro bol colocar los 270 gramos de harina premezcla, la goma y el polvo leudante. Mezclar bien, y luego agregar la manteca fría y desmigalar. Reservar.
- Colocar en otro bol los huevos, y el azúcar. Mezclar. Añadir la levadura cuando haya formado la esponja. Integrar.
- Luego agregar la harina con la manteca intercalando con el resto

de la leche. Mezclar bien. Quedará una pasta pegajosa, no una masa.

- Colocar la mitad de la masa en un molde de savarín de 24 cm previamente enmantecado o rociado con *spray* vegetal. Emparejar la superficie y cubrir con el relleno.
- Agregar 3 cucharadas de premezcla a la masa sobrante, mezclar y seguir agregando harina hasta lograr un bollo que no se pegue en las manos. Cortar en tres partes y modelar tres cilindros, unirlos en un extremo y formar una trenza. Luego cuidadosamente apoyarla sobre el relleno.
- Dejar levar aproximadamente 20 minutos. Pintar la trenza con huevo y espolvorear con semillas. Llevar a horno moderado por 25 minutos. Dejar enfriar y desmoldar cuidadosamente.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC Marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina



La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La cocina de Andrea*. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Rabas con harina de maíz

INGREDIENTES*

- 250 g de rabas
- 2 huevos
- Ajo y perejil picados
- Sal y pimienta
- Aceite
- 1 limón
- Harina de maíz (polenta)

PREPARACIÓN

- Batir los huevos con el ajo y el perejil. Salpimentar.
- Pasar las rabas por el batido y luego por la polenta.
- Freír en abundante aceite y servir con rodajitas de limón.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten.
Encontrá productos sin TACC marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

Otras ideas creativas para rebozar sin gluten

FILETE DE PESCADO CON HOJUELAS DE QUÍNOA

- Salpimentar los filetes de merluza y pasar las hojuelas de ambos lados. Rociar una fuente para horno con *spray* vegetal, acomodar las piezas y cocinar a horno moderado.

TROCITOS DE POLLO Y MANÍ

- Procesar el maní crudo y reservar.
- Limpiar bien la pechuga y cortarla en trozos de tamaño parejo.
- Batir los huevos con el orégano y salpimentar.
- Pasar los trocitos de pollo por huevo y luego empanarlos con el maní.
- Se pueden freír o llevar al horno rociados con *spray* vegetal.

**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La cocina de Andrea*. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Tarta de frutillas

INGREDIENTES*

PARA LA MASA

- 400 g de harina premezcla
- 1 cda. de goma xántica
- 1 cda. de polvo leudante
- 100 g de manteca blanda
- 150 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 cda. de esencia de vainilla

PARA EL RELLENO

- 250 cc de crema chantilly
- Mermelada de frutillas c/n

PARA LA COBERTURA

- 300 g de frutillas
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 200 cc de agua
- 3 cdas. de azúcar

PREPARACIÓN

- En un bol mezclar la harina premezcla, con el polvo leudante y la goma xántica. Reservar.
- Colocar, en otro bol, la manteca con el azúcar. Batir a mano o con batidora hasta lograr una crema, incorporar los huevos de a uno y la esencia. Mezclar bien. Luego incorporar la premezcla y volcar en la mesada. Formar un bollo liso. Estirar con palote, y, si es necesario, espolvorear la mesada con un poco de premezcla.
- Forrar un molde de tartera desmontable de 28/26 cm de diámetro. Pinchar con un tenedor la superficie y poner en la heladera por 25 minutos. Luego llevar a horno moderado hasta que la masa esté cocida (entre 15 y 20 minutos). Retirar y dejar enfriar.
- Untar la tarta con mermelada de frutillas y luego cubrir con la crema chantilly. Acomodar las frutillas fileteadas.
- Por otro lado, colocar el agua y el azúcar en un recipiente que pueda ser llevado al fuego, mezclar. Agregar la gelatina en forma de lluvia, mezclar nuevamente y llevar al fuego hasta que rompa el hervor. Retirar y poner en la heladera o freezer hasta que coagule y forme una especie de jarabe espeso. Luego cubrir la superficie de la tarta. Reservar en la heladera hasta el momento de servir.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina



La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro **La cocina de Andrea. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Pastelitos

INGREDIENTES*

PARA LA MASA

- 200 g de harina premezcla
- 1 cda. de goma xántica
- 1 huevo
- Sal a gusto
- 1 cda. de polvo leudante
- 1 cda. de aceite

PARA EL CHUÑO

(preparado que aporta elasticidad a la masa)

- 100 cc de agua
- 1 cda. de fécula de mandioca

PARA EL RELLENO

- 300 g de dulce de membrillo o batata
- Aceite para freír
- Azúcar, para espolvorear

PREPARACIÓN

- Preparar el chuño disolviendo la fécula en el agua. Llevar al fuego revolviendo constantemente hasta lograr una mezcla gomosa transparente. Retirar y usar tibio.
- En un bol colocar la harina con el leudante, la goma y la sal, mezclar bien. Luego, agregar, en el centro, el huevo y el aceite. Mezclar integrando la harina. Por último, incorporar una cucharada colmada de chuño e ir integrando hasta lograr el bollo. No agregar agua, solo el chuño.
- Espolvorear la mesada con harina y estirar la masa bien delgada.
- Cortar cuadrados de 12/15 centímetros de lado. Cubrir los cuadrados con papel film o con un repasador mientras se realiza el armado para que no se sequen.

PARA EL ARMADO:

- Tomar un cuadrado y colocar el dulce en el centro, pincelar los extremos con muy poca agua, ubicar otro cuadrado de manera tal que no coincidan los vértices, como formando una estrella. Luego pellizcar cada vértice y sellar bien.
- Freír en abundante aceite, retirar y apoyarlos sobre un papel absorbente. Para finalizar espolvorear con azúcar.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC Marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina



La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro **La cocina de Andrea. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Pan para el choripán

INGREDIENTES*

PARA LA MASA

- 600 g de harina premezcla
- 1 cda. al ras de goma xántica
- 50 g de levadura fresca
- 500 cc de agua tibia
- 1 cdta. de azúcar
- 1 cdta. de sal
- 3 cdas. de aceite
- 50 g de fécula de maíz

PREPARACIÓN

- Desmenuzar la levadura en un bol, agregar un poco de agua y el azúcar. Mezclar bien y dejar fermentar en un lugar cálido.
- En otro bol colocar la harina, la goma y la sal. Integrar los ingredientes y realizar un hueco en el centro.
- Cuando la levadura haya formado la esponja, volcarla en el hueco, agregar el agua y el aceite. Mezclar bien hasta que desaparezcan los grumos y se integre la preparación. Quedará una pasta pegajosa, no una masa.
- Tomar una porción de masa y espolvorearla con fécula de maíz.

Con ayuda de las manos darle una forma ovalada. Apoyar los panes en una placa previamente rociada con *spray* vegetal, dejando un dedo de separación.

- Con un cuchillo filoso realizar dos cortes bien superficiales en forma diagonal en cada uno de los panes.
- Dejar levar en un lugar cálido hasta duplicar su volumen, aproximadamente 30 minutos.
- Llevar a horno moderado, hasta que estén levemente dorados, aproximadamente 20 minutos.
- Dejar entibiar. Se pueden conservar en el freezer.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC Marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

Tip!

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro **La cocina de Andrea. Para conocer más visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



Arrolladitos primavera

INGREDIENTES*

PARA LA MASA

- 300 cc de agua
- 100 g de harina premezcla
- 30 g de harina de arroz
- 1 cdta. al ras de goma xántica

PARA EL RELLENO

- 250 g de carne picada (de vaca o de cerdo)
- 2 cebollas de verdeo
- 1 zanahoria chica
- 100 g de brotes de soja
- Jengibre fresco
- Sal a gusto
- Aceite

PARA LA SALSA AGRIDULCE:

- 150 cc de agua
- 1 cdta. de fécula de maíz
- 125 g de azúcar
- 4 cdas. de puré de tomate o ketchup
- 75 cc de vinagre de alcohol o manzana

PREPARACIÓN

- **Masa:** mezclar en un bol la premezcla, la harina de arroz y la goma. Agregar el agua y mezclar bien hasta obtener una pasta pegajosa homogénea. Llevar a fuego corona una sartén de teflón o panquequera. Cuando esté caliente, pincelar con la pasta formando un cuadrado, luego realizar otra capa. Ni bien se doren los bordes desprender cuidadosamente usando una espátula. Quedará como un panqueque bien finito. Reservar.
- **Relleno:** picar finamente las cebollas de verdeo y la zanahoria, rehogarlas en el aceite. Agregar la carne y cocinar bien, luego incorporar los brotes de soja y remover unos minutos. Retirar del fuego, condimentar con sal y ralladura de jengibre. Dejar enfriar.
- **Salsa:** mezclar el agua, el azúcar, el puré de tomate y el vinagre.

Agregar en forma de lluvia la fécula y disolver bien evitando grumos. Llevar al fuego hasta que tome una consistencia espesa. Se puede servir fría o caliente.

- **Armado:** colocar una cucharada de relleno en uno de los extremos de un cuadrado de masa, pincelar los bordes con clara de huevo, doblar ese extremo hacia el centro, luego plegar los extremos de los costados y, por último, volcar hacia adelante. Se formará una especie de paquetito rectangular.
- **Cocción:** en un wok o sartén profunda, colocar abundante aceite y llevar a fuego medio. Con la ayuda de una espátula, tomar los arrolladitos de a uno, con cuidado de no desarmarlos y colocarlos en el aceite. Dorarlos de ambos lados, luego retirarlos y apoyarlos sobre papel absorbente. Servir con salsa de soja o la salsa agridulce.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC Marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

Tip!

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo, mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro **La cocina de Andrea. Para conocer más, visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



RECETAS PARA CELÍACOS *por la chef Andrea Pini***



Ñoquis a la romana con polenta

INGREDIENTES*

PARA LA MASA

- ½ taza de harina de maíz (polenta)
- 1 taza de leche
- 1 yema
- 2 cdas. de queso rallado, y cantidad extra
- Sal y pimienta, a gusto
- 100 g de manteca

PARA LA SALSA:

- 100 cc de crema de leche
- 3 tomates
- 1 cda. de aceite de oliva
- 3 cdas. de vino blanco

PREPARACIÓN

- Colocar la leche en una olla o jarrito y llevar a fuego mediano. Condimentar con sal y pimienta. Cuando llega a ebullición incorporar la polenta en forma de lluvia y revolver continuamente hasta espesar. Retirar del fuego, agregar la yema y el queso rallado, mezclar. Volcar la preparación en la mesada y unir con las manos. Espolvorear la mesada con harina de maíz y estirar con palote aproximadamente hasta 1 centímetro de espesor. Cortar con cortante círculos de 5 a 6 centímetros de diámetro. Despegar cuidadosamente los medallones y colocarlos en una placa de horno previamente enmantecada.
- Colocar en cada ñoqui un trocito de manteca y espolvorear con queso rallado. Reservar.

- Poner agua a hervir en una olla. Realizar un corte superficial en cruz en la base de cada tomate. Colocarlos 5 minutos en el agua hirviendo. Retirar y colocar los tomates en un bol con agua fría, dejar reposar unos minutos. Desprender la piel de los tomates, abrir al medio y retirar las semillas. Procesar los trozos de tomate con una cucharada de aceite de oliva. Verter lo procesado en una sartén y llevar a fuego medio. Condimentar con sal y pimienta, agregar el vino blanco, cocinar unos minutos y agregar la crema de leche, mezclar hasta integrar, retirar del fuego.
- Precalentar el horno y gratinar los ñoquis hasta dorar la superficie. Aproximadamente 5 minutos a horno bien caliente. Servir los ñoquis gratinados y agregarles la salsa rosa.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC Marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro **La cocina de Andrea. Para conocer más, visitala en www.facebook.com/AndreaPini1.



RECETAS PARA CELÍACOS *por la chef Andrea Pini***



BRASILEIRO

Budín carioca

INGREDIENTES*

- 50 g de coco rallado
- 100 cc de crema de leche
- 3 huevos
- 50 g de manteca blanda
- 100 g de azúcar
- 100 g de harina de maíz
- 1 cdta. de polvo leudante
- 1 cdta. de ralladura de limón
- 1 cdta. de miel
- 1 cdta. de esencia de vainilla

PARA DECORAR:

- Hilos de chocolate derretido



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC Marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

PREPARACIÓN

- Hidratar el coco rallado en la crema y reservar.
- Batir la manteca con el azúcar hasta lograr una crema bien blanca. Agregar las yemas de a una mientras se sigue batiendo. Incorporar la ralladura de limón, la miel y la esencia de vainilla. Luego agregar el coco con la crema y batir hasta integrar. Por último, incorporar la harina de maíz y el polvo leudante, y batir un poco más.
- En otro recipiente batir las claras a punto nieve, y agregarlas a la preparación con la ayuda de una espátula en forma envolvente y suave.
- Enmantecar un molde mediano de budín inglés y espolvorearlo con harina de maíz, verter la preparación y llevarla a horno medio/ suave aproximadamente 30 minutos. Tomará por fuera un color tostado, introducir un cuchillito para comprobar la cocción. Dejar enfriar antes de desmoldar.

Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro **La cocina de Andrea. Para conocer más, visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



RECETAS PARA CELÍACOS *por la chef Andrea Pini***



Scons de queso y orégano

INGREDIENTES*

- 250 g de harina premezcla
- 1 cda. de polvo leudante
- 1 cda. de goma xántica
- 3 cdas. de queso rallado o en hebras
- 1 cda. de orégano
- Sal a gusto
- 50 cc de leche o agua tibia
- 50 g de azúcar
- 100 g de manteca
- 1 huevo, y otro para pintar
- Almidón de maíz c/n

PREPARACIÓN

- Colocar en un bol la premezcla, el azúcar, la goma, el queso, el orégano, la sal y el polvo leudante. Mezclar bien. Luego, colocar la manteca y desmigalarla con ayuda de las manos, agregar el huevo y la leche. Unir hasta formar un bollo, si es necesario agregar más leche.
- Espolvorear la mesada con el almidón y estirar la masa con un palote aproximadamente de 1,5 centímetros de espesor. Cortar de la

forma deseada (círculos, triángulos, cuadraditos) y colocarlos sobre una placa enmantecada.

- Pintar los scones con huevo batido y llevar a horno moderado. El tiempo de cocción dependerá del tamaño de las piezas, cuando se vea el borde de la base dorado ya deben retirarse (aproximadamente 10 minutos).
- Pueden servirse solos o rellenos con fiambres, quesos y rodajitas de tomate. Una vez cocidos duran 6 meses en el freezer.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC Marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

Tip!

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La cocina de Andrea*. Para conocer más, visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.

¿Sabías que **DIA**  cuenta con más de 40 productos sin TACC identificados correctamente en las góndolas? ¡Buscalos en tu tienda!



RECETAS PARA CELÍACOS *por la chef Andrea Pini***



Mini lemon pie



INGREDIENTES*

PARA LA MASA

- 400 g de harina premezcla (más cantidad extra)
- 1 cda. al ras de goma xántica
- 2 huevos
- 150 g de azúcar
- 100 g de manteca a temperatura ambiente
- Ralladura de medio limón

PARA EL RELLENO

- 500 cc de leche
- 1 limón grande
- 200 g de azúcar
- 4 yemas
- 60 g de fécula de maíz
- 50 g de manteca fría

PARA LA COBERTURA

- 4 claras de huevo
- 12 cdas. de azúcar
- Azúcar impalpable para espolvorear

PREPARACIÓN

- Tamizar la harina junto con la goma y reservar. En un bol batir a mano la manteca con el azúcar, luego agregar los huevos y la ralladura. Incorporar la harina y lograr el bollo; si es necesario agregar más harina. Tratar de amasar muy poco para no generar calor con las manos. Es recomendable utilizar un *cornet*.
- Colocar el bollo dentro de una tartera de 26 centímetros o dividir la masa en tarteras individuales previamente enmantecadas. Con los dedos extender la preparación hasta forrar el molde. Pinchar con un tenedor toda la superficie. Reservar en la heladera por 30 minutos. Luego hornear hasta que esté dorada, 15 a 20 minutos. Retirar y dejar enfriar.
- En un recipiente colocar la leche con la mitad de la cantidad

de azúcar, mezclar y llevar a fuego medio. En una olla colocar el resto del azúcar, las yemas y la ralladura de un limón, mezclar utilizando una cuchara de madera. Disolver la fécula de maíz en el jugo de un limón, incorporar a la preparación, mezclar bien. Sin llevar al fuego todavía, agregar parte de la leche tibia y remover. El resto de la leche quedará al fuego hasta que hierva, en ese momento retirar e incorporar a la preparación. Integrar bien y llevar a fuego medio revolviendo constantemente hasta que espese. Retirar del fuego y agregar la manteca fría en cubitos. Integrar la preparación.

- Rellenar con la crema de limón la tartera forrada anteriormente y llevar a la heladera hasta que la crema solidifique, aproximadamente una hora.

- Para la cobertura colocar un bol a baño María con las claras y el azúcar. Mezclar hasta que los cristales del azúcar se disuelvan, solo unos minutos. Retirar del baño María y batir con batidora eléctrica a máxima potencia hasta que el merengue quede bien brillante y se puedan hacer picos firmes. Cubrir la crema de limón con el merengue, usando una manga o con cuchara, formando picos. Espolvorear con azúcar impalpable y llevar a horno caliente por 2 minutos y dejar con el horno apagado un par de minutos más hasta que se dore levemente el merengue. Retirar y guardar en la heladera hasta el momento de servir.



La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten. Encontrá productos sin TACC Marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro **La cocina de Andrea. Para conocer más, visitala en www.facebook.com/AndreaPini1.



RECETAS PARA CELÍACOS *por la chef Andrea Pini***



Pionono colorido

INGREDIENTES

Todos libres de gluten
PARA LA MASA

- 5 huevos
- 5 cdas. de azúcar
- 5 cdas. de harina premezcla
- 1 cda. al ras de goma xántica
- 1 cda. de miel

PARA LA SALSA:

- 1 zanahoria chica
- 1 remolacha chica
- 7 cdas. de queso crema
- 5 cdas. de mayonesa
- 2 cdas. de ketchup
- 3 huevos duros



PREPARACIÓN

- Enmantecar una placa de 34 x 44 centímetros, forrarla con papel manteca y volver a enmantecar y enharinar con premezcla o almidón de maíz. Precalentar el horno.
- Mezclar en un bol la harina con la goma y reservar. Colocar en otro bol los huevos y el azúcar, y batir en velocidad máxima. Agregar la miel y seguir batiendo. El punto que debe lograrse se llama “punto letra”, esto es cuando levantando el batidor lo que cae sobre la preparación no se hunde y forma un dibujo. Bajar la velocidad a mínimo y agregar la harina, batir hasta integrar. Verter la preparación en la placa y emparejar suavemente con una espátula.
- Llevar a horno moderado aproximadamente 12 minutos. Si es necesario rotar la placa a la mitad de tiempo.
- Preparar un repasador húmedo y desmoldar el pionono sobre él. Dejar entibiar. Despegar cuidadosamente el papel manteca, volverlo a apoyar sobre el pionono y enrollarlo con ayuda del repasador. Reservar hasta el momento de rellenarlo.
- Rallar la zanahoria y la remolacha cruda. Mezclar con la mayonesa, el ketchup y el queso crema. Untar el pionono con esta mezcla. Cortar los huevos duros en cuartos y acomodarlos en hileras.
- Enrollar con cuidado. Decorar la superficie con hilitos de ketchup. Reservar en la heladera hasta el momento de servir. Ideal para acompañarlo con una ensalada de hojas verdes.



Encontrá productos sin TACC Marca DIA en
www.facebook.com/DIAArgentina

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La cocina de Andrea*. Para conocer más, visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



RECETAS PARA CELÍACOS *por la chef Andrea Pini***



Tarta liviana de naranja y ricota

INGREDIENTES

Todos libres de gluten
(para 4 porciones)

MASA

- 150 g de harina premezcla
- 1 cda. de goma xántica
- 1 cda. de polvo leudante
- 1 huevo
- 20 gr de margarina 0% (blanda)
- 2 cdas. de edulcorante apto cocción
- 1 cda. de ralladura de naranja
- 1 cda. de esencia de vainilla
- Rocío vegetal

CHUÑO

- 1 cda. colmada de fécula de mandioca
- 100 cc de agua

RELLENO

- 350 g de ricota descremada
- 2 cdas. de edulcorante apto cocción
- Ralladura de una naranja

COBERTURA

- Mermelada *light* de naranja
- Hojas de menta frescas

PREPARACIÓN

- Para el chuño, mezclar el agua con la fécula de mandioca, llevar al fuego hasta que la preparación quede gomosa y transparente. Usar tibio.
- Para la masa, separar la clara de la yema y reservar ambas. En un bol, colocar la harina, el polvo leudante, la goma, el edulcorante, la ralladura y la esencia de vainilla. Integrar los ingredientes, hacer un hueco en el centro y colocar la yema y la margarina. Unir con la ayuda de una cuchara. Por último, incorporar la clara batida a nieve. Agregar una cucharada de chuño y mezclar. Volcar la preparación en la mesada y amasar un poco con las manos. Si es necesario, agregar más chuño o harina. Formar un bollo y estirar un poco con el palote.
- Rociar una tartera desmontable de 20 cm. Colocar la masa en el molde

y presionar con los dedos hasta forrarlo. Pinchar la superficie con un tenedor. Llevar a horno moderado hasta que esté levemente cocida, entre 5 y 7 minutos. Retirar.

- Para el relleno, mezclar la ricota con el edulcorante y la ralladura, verter sobre la masa, cubrir toda la superficie. Llevar a horno moderado, hasta que la masa esté dorada, aproximadamente 10 minutos. Retirar y dejar enfriar.
- Por último, esparcir la mermelada de naranja sobre el relleno, decorar con hojas de menta.



Encontrá productos sin
TACC Marca DIA en
[www.facebook.com/
DIAArgentina](http://www.facebook.com/DIAArgentina)

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro **La cocina de Andrea. Para conocer más, visitala en www.facebook.com/AndreaPini1.



RECETAS PARA CELÍACOS *por la chef Andrea Pini***



Blinis salados

INGREDIENTES

Todos libres de gluten

- 300 g de harina premezcla
- 1 cda. de polvo leudante
- 2 huevos
- 150 cc de leche
- Sal, a gusto
- Manteca, c/n

SUGERENCIAS PARA DECORAR:

- Quesos saborizados
- Mayonesa
- Kétchup
- Salsa golf
- Tomates *cherry*
- Aceitunas

PREPARACIÓN

- Cernir la harina con el polvo leudante y la sal, reservar. Batir los huevos hasta espumar, agregar alternando la harina y la leche. Incorporar una cucharada de manteca derretida. Mezclar hasta lograr una pasta homogénea. Tapar con film y dejar reposar 5 minutos en un lugar cálido.
- Llevar una sartén a fuego medio y derretir una cucharadita de manteca, colocar un molde circular del diámetro deseado o utilizar moldes para blinis o simplemente una cuchara sopera. Verter la pasta por cucharadas dentro de los moldecitos o directamente sobre la sartén. Ir pinchando la parte superior del blini para que cocine uniforme, luego retirar el molde y dar vuelta con espátula, reservar. Repetir el proceso hasta agotar la pasta.
- Para hacer canapés, utilizar moldes pequeños. Luego cubrir la superficie

de cada blini con quesos saborizados o aderezos a gusto. Decorar con ingredientes coloridos.

- También pueden usarse para preparar una entrada fría, en este caso elegir moldes medianos. Luego, formar una torre untando los blinis con aderezos, y encima colocándoles fiambres y quesos, e ir intercalándolos en el armado.



Encontrá productos sin TACC Marca DIA en www.facebook.com/DIAArgentina

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro **La cocina de Andrea. Para conocer más, visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



RECETAS PARA CELÍACOS *por la chef Andrea Pini***



Tip!

Si sobra masa, se puede cortar tiras o cuadraditos y hornear solas a modo de galletitas saladas.

Salchichitas escondidas

INGREDIENTES*

Masa

- 150 g de premezcla y c/n para el amasado
- 1 cda. de goma xántica
- 1 cda. de queso rallado
- 1 huevo
- 1 cda. sopera de aceite
- Sal, a gusto

Chuño

- 1 cda. colmada de fécula de mandioca
- 100 cc de agua

- 12 salchichas
- Queso rallado, c/n
- 1 yema
- Kéetchup o mostaza, según preferencia

PREPARACIÓN

- Cortar las salchichas en dos o tres partes y reservar.
- En un jarrito, colocar agua y disolver la fécula de mandioca. Llevar a fuego medio y revolver constantemente. Primero comenzará a tomar consistencia y luego se tornará transparente y bien gomosa. Retirar del fuego y utilizar tibia.
- Mezclar la harina premezcla con la goma xántica y el queso.
- Colocar en un bol la mezcla, en el centro ubicar el huevo, el aceite, la sal y la pimienta. Mezclar integrando bien todos los ingredientes.
- Incorporar una cucharada colmada de chuño y comenzar el amasado, agregar un poco más de harina hasta que la masa no se pegue en las manos. Se logra una masa muy

elástica. Espolvorear la mesada con harina o fécula de maíz y estirar con palote dando forma rectangular, bien finita, aproximadamente 3 mm de espesor.

- Cortar tiras, el ancho debe ser el necesario para cubrir la salchicha, y el largo debe permitir enrollar la masa, dejar un bordecito para encimar y completar la vuelta.
- Untar cada tira con el aderezo elegido, espolvorear con un poco de queso rallado, colocar la salchicha en un extremo y enrollarla. Presionar la unión para sellarla. Colocar en una placa de horno levemente aceitada, pincelar cada arrollado con la yema batida y llevar a horno caliente unos minutos hasta que se doren. Luego dar vuelta cada uno para que se dore del otro lado.

Encontrá productos sin TACC Marca DÍA en www.facebook.com/DIAArgentina

Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro **La cocina de Andrea. Para conocer más, visítala en www.facebook.com/AndreaPini1.



RECETAS PARA CELÍACOS *por la chef Andrea Pini***



Tip!

La harina premezcla puede comprarse lista (existen varias marcas en el mercado) o elaborarse en casa con la siguiente fórmula. Para un kilo mezclar 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz y 400 g de fécula de maíz.

Lasaña al brócoli

INGREDIENTES*

Para el chuño

- 200 cc de agua
- 2 cdas. de fécula de mandioca
- 300 g de harina premezcla más cantidad necesaria para el amasado
- 1 cdta. de goma xántica
- 1 huevo
- 2 cdas. soperas de aceite
- Sal a gusto

Para el relleno

- 300 cc de salsa de tomate
- 1 brócoli mediano
- 1 taza de leche
- 2 cdas. soperas de almidón de maíz
- 200 g de jamón cocido
- 200 g de *mozzarella*
- 200 g de queso en hebras
- Sal, pimienta y nuez moscada



*Todos los productos usados para esta receta deben ser libres de gluten.

**Referente en la gastronomía apta para celíacos, es autora del libro *La cocina de Andrea*. Para conocer más, visítala en: www.facebook.com/AndreaPini1.

PREPARACIÓN

- Separar las flores del brócoli y cocinar hasta que esté blando. (La cocción puede hacerse en microondas, 7 minutos a potencia máxima, al vapor o hirviéndolo). Una vez tierno, picar el brócoli y colocarlo en la leche, luego incorporar al brócoli, agregar 2 cucharadas de queso en hebras y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Llevar a fuego medio y revolver hasta que espese. Reservar.
- Para el chuño, colocar en un jarrito el agua a temperatura ambiente y disolver la fécula de mandioca. Llevar a fuego medio y revolver constantemente hasta que se torne transparente y bien gomoso. Retirar del fuego.
- Colocar la harina en un bol, agregarle la goma y mezclar bien. Luego ubicar en el centro el huevo, el aceite, la sal y la pimienta. Mezclar. Incorporar una cucharada colmada de chuño y comenzar el amasado, agregar un poco más de harina hasta que la masa no se pegue en las manos. Se logra una masa de consistencia muy elástica.
- Espolvorear la mesada con harina o almidón de maíz, y estirar con palote dando forma rectangular, bien finita, aproximadamente 3 mm de espesor. Luego cortar rectángulos de un mismo tamaño.
- En una olla hervir 2 litros de agua, cuando llega a punto de ebullición agregar una cucharadita de sal, dejar hervir un minuto e incorporar los rectángulos de masa sin que se superpongan. La pasta en un par de minutos comenzará a desprenderse del fondo, retirar con cuidado cuando empiece a flotar. Colocar en una placa o fuente sin superponer.
- En un recipiente rectangular apto para hornear, cubrir el fondo con salsa de tomate, forrarlo luego con los rectángulos de masa, cubrir con fetas de jamón y trocitos de *mozzarella*, luego volver a acomodar los rectángulos haciendo coincidir con los ya colocados. Cubrir con el relleno de brócolis y terminar con más rectángulos, si se desea se pueden hacer más capas de relleno. Cubrir con salsa y las hebras de queso. Llevar a horno moderado por aproximadamente 20 minutos.