

Será por recetas



Gulas al ajillo

Entrantes, Recetas para navidad

 6 Personas

 20 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 29/10/2012

Ingredientes

- 500 g de gulas
- 6 dientes de ajo
- 2 guindillas
- ¼ de litro de aceite de oliva virgen extra
- Sal

Elaboración

Primero en una cazuela refractaria al calor de barro verter el aceite y cuando esté caliente incorporar los ajos pelados y cortados en rodajas y las guindillas cortadas por la mitad.

Al momento incorporar las gulas, previamente sazonadas con sal y remover un momento, se hacen enseguida, 2 ó 3 minutos a fuego fuerte. Apartar del fuego y servir.



Autor receta de Gulas al ajillo

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012