
Receta de Cogollos de Tudela con Gulas

28 Abr 2020



Buenos días a tod@s, hoy os dejo esta rica receta de **Cogollos de Tudela con Gulas**, son muy fáciles de preparar y resultan un plato muy atractivo como entrante para vuestras comidas o cenas, espero que os gusten.

Ingredientes

- Cogollos de Tudela (dos o tres, según comensales)
- Gulas (una o dos bandejas)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Guindilla (una o dos, opcional)
- Vinagre de módena (al gusto)

Modo de Preparación

1. Lavar bien los cogollos y separar las hojas individualmente
2. Colocarlas en una fuente o bandeja separadas unas de otras
3. En una sartén con un poquito de aceite de oliva, refreír los ajos cortados en láminas y la guindilla
4. Cuando estén doraditos los ajos, echar las gulas y remover unos minutos hasta que se hagan
5. Repartir las gulas sobre las hojas de los cogollos
6. Rociar con un poquito de vinagre de módena o crema de vinagre balsámico
7. Servir templadas y....buen provecho!!!