

# ENSALADA DE *Gulas y anchoas*

🕒 40 minutos

👤 Fácil

👥 2 personas

## ✓ INGREDIENTES

- Aceite de oliva virgen extra
- 200 g de Gulas
- 75 g de anchoas en aceite de oliva
- 1 bolsa de **ensalada Tierna Florette**
- 2 tomates pera
- Sal
- ½ pimiento verde
- ½ Limón
- Picatostes al natural Florette**



**Saltea** las gulas en una sartén con aceite de oliva.



**Mézclalas** con las anchoas, la ensalada tierna y **reserva**.



**Ralla** los tomates y **vierte** 3 cucharadas en la base del recipiente que más te guste. **Cubre** el tomate con la mezcla de lechuga, gulas y anchoas.



**Prepara** una vinagreta cortando el pimiento en brunoise y **mezclándolo** con aceite al gusto aceite y el zumo de medio limón.



**Aliña** la ensalada y **decora** con los picatostes ligeramente triturados.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Mezclas  
Tierna



Toppings  
Picatostes natural

