

☑ INGREDIENTES

- $\ \square$ 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







