

Ensalada de gulas y gambones al ajillo

🕒 15 minutos

📏 Fácil

👤 1 Persona

✓ INGREDIENTES

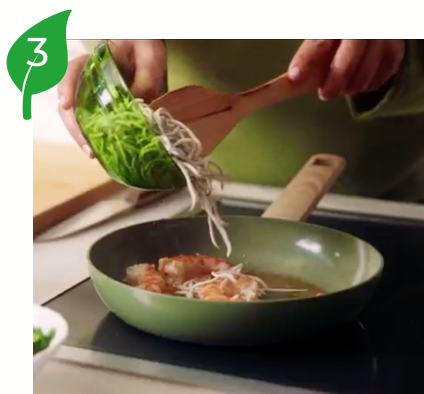
- ❑ 1 pack de Mixta Florette
- ❑ 2 dientes de ajo picado
- ❑ 1 cayena
- ❑ 30 ml de vinagre de vino blanco
- ❑ 40 ml de vino blanco
- ❑ 50 ml de aceite de oliva
- ❑ 100 g de gulas
- ❑ 6 gambones
- ❑ Perejil



Pela los gambones.



Pica ajo en juliana y en una sartén con aceite cocina los gambones.



Cuando los gambones empiecen a dorarse, añade las gulas, el perejil y la cayena.



Después, añade los tomates cherrys y añade el vino y el vinagre y deja que se cocine por unos minutos.



Coloca la ensalada mixta en un bowl y encima pon el salteado de gambones y gulas.

Termina con un toque de perejil.

Productos de esta receta



Mixta Florette

