



<https://www.mepillasquisando.com>



## COGOLLOS DE LECHUGA CON AJOS FRITOS



### INGREDIENTES:

- 4 Cogollos de Lechuga.
- 4 Dientes de Ajo.
- 1 Chorreón de Aceite de oliva.
- 1 Pizca de Sal.

### ELABORACIÓN:

Lavamos bien los cogollos y los cortamos en cuartos. Pelamos y picamos o laminamos los ajos y freímos en el aceite. Una vez dorados los ponemos sobre los cogollos de lechuga con un poco de sal y el aceite de freír los ajos.

<https://www.mepillasquisando.com>