



<https://www.mepillasquisando.com>



VINAGRETA DE GULAS



INGREDIENTES:

400 gr. de Gulas.
2 Pimientos italianos.
2 Cebolletas medianas.
Aceite, Sal y Vinagre.

ELABORACIÓN:

Si hemos optado por las gulas congeladas, las descongelamos el día antes a su aire y en la parte baja del frigorífico. Picamos muy pequeñito el pimiento y la cebolleta. Mezclamos todo muy bien y aliñamos con la sal, el vinagre y el aceite. A ser posible en este orden, el motivo es que si ponemos primero el aceite, este crea una película que impide sazonar los ingredientes. Podemos utilizar como tapa sobre tostas o como acompañamiento de un pescado al horno.

<https://www.mepillasquisando.com>