



<https://www.mepillasquisando.com>



ENTREMESES CLÁSICOS



INGREDIENTES:

250 gr. de Gamba blanca.
250 gr. de Gulas.
1 Cabeza de Ajos.
4 Guindillas o Cayenas.
2 Vasitos de Vino blanco.
2 Vasitos de Aceite de oliva.
Sal.

ELABORACIÓN:

Pelamos las gambas y las reservamos en el frigorífico. Pelamos los ajos, los dividimos en dos partes iguales y laminamos ambas. Ponemos dos sartencitas cada una con 1 vasito de aceite, doramos los ajos y en cada una echamos las gambas y las gulas junto con las guindillas y el vino blanco respectivamente. Dejamos que evapore el vino y salamos. Servimos caliente y en la misma sartencita, Acompañamos con unas buenas rebanadas de pan para el "mojeteo".

<https://www.mepillasquisando.com>