



<https://www.mepillasquisando.com>



## REVUELTO DE GULAS GRELOS Y QUESO DE TETILLA



### INGREDIENTES:

- 350 gr. de Gulas
- 4 Huevos.
- 300 gr de Grelos ya cocidos.
- 1 Trozo de Queso de tetilla.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharadita de Comino.
- ½ Cucharadita de Pimienta negra.
- 1 Cucharada de Piñones
- Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Cortamos el queso, quitamos la corteza y lo hacemos taquitos. Cocemos los grelos y cortamos en pedacitos y reservamos. Laminamos los ajos y salteamos con un poquito de aceite, añadimos los grelos y los salteamos procurando que no se queden secos. En otra sartén salteamos las gulas y añadimos a los grelos junto con el comino y los piñones, removemos y cocinamos un par de minutos. Agregamos la pimienta. Batimos los huevos, bajamos el fuego y añadimos los huevos, mezclando bien y sin que llegue a cuajar del todo el huevo. Añadimos los taquitos de queso y dejamos que se derritan un poco con el calor residual. Servir caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>