

Receta de Revuelto de gulas con Huevo y Verduras

24 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo esta receta que resulta un plato riquísimo para preparar a vuestra familia y con ella aprovecháis para que tod@s tomen algo de verdura y pescado.

Ingredientes

- Gulas (una bandeja de 250grs)
- Acelgas hervidas (un tarro de 200grs)
- Judías verdes (un frasco de 150grs)
- Huevos (tres o cuatro)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Escurrir el caldo de las acelgas y de las judías verdes
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva refreír los ajos partidos en láminas
3. Echar las verduras ya escurridas, añadir sal al gusto y remover bien
4. Añadir las gulas y dejar que se rehoguen un poquito
5. Cascar los huevos y echarlos por encima, dejar un poco que se cuajen y remover para que terminen de cuajarse
6. Servir caliente y si queréis acompañar este revuelto con unas chuletas o filetes de lomo y....buen provecho!!!