

Receta de Gulas con Gambas y Beicon

23 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo esta receta de **Gulas con Gambas y Beicon**, es un plato muy fácil de preparar y que resulta muy rico para cualquier ocasión si estáis solos o con la familia o amigos.

Ingredientes

- Gulas (una bandeja o dos)
- Gambas peladas congeladas (sobre 200grs)
- Beicon (unas tiritas)
- Guindilla (opcional)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Descongelar las gulas y las gambas a temperatura ambiente y dejar escurrir bien
2. Partir el beicon en taquitos pequeños
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos laminados y la guindilla
4. Añadir el beicon y referirlo un poco, después echar las gambas y mezclar
5. Por último echar las gulas y mezclar bien todo
6. Servir caliente y....buen provecho!!!