

Receta de Tostas de Gulas con Gambas

06 Dic 2017



Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos la **Fiesta de la Constitución Española**, os propongo hacer estas riquísimas **Tostas de Gulas y Gambas**, quedarán exquisitas como aperitivo o entrante de otros platos y vuestros comensales disfrutarán de esta rica receta.

Ingredientes

- Rebanadas de pan (según comensales)
- Gambas peladas congeladas (una o dos bolsas)
- Gulas (una bandeja o dos)
- Aceite de oliva
- Guindilla picante
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Sal

Modo de Preparación

1. Descongelar las gambas y las gulas y poner a escurrir
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos picaditos y la guindilla
3. Cuando estén un poco dorados, añadir las gambas y remover hasta que se hagan
4. Añadir las gulas y dejar unos minutos más al fuego
5. Tostar el pan en el horno o tostadora
6. Colocar las rebanadas en una fuente y poner el refrito de gambas y gulas por encima
7. Servir recién preparadas y....buen provecho!!!