

Ensalada templada de gulas

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Ensaladas, Pescados



INGREDIENTES

Gulas

Gambas peladas

Caviar

Cogollos

Endivias con vinagreta

1 Huevo cocido

PREPARACIÓN

Se ponen los cogollos por la mitad, se quita un poco del centro que se trocea y distribuye por el plato.

Se preparan las gulas fritas con bastantes ajos fileteados y tantas gambas como mitades de cogollos.

Se echan las gulas encima de los cogollos (buena cantidad) y una gamba encima de cada uno, y encima de la gamba un poco de caviar y 1 huevo cocido partido en 4 hacia abajo. Entre los cogollos, una hoja de endivia con vinagreta de pepinillo y pimienta picado.