



Dificultad

Baja



Cocina

Fusión



4 Comensales



Tiempo

30 minutos



Variedad

Spring Blanco

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Blanco
- 100 gr de Gulas
- 1 Queso Burrata
- 1 Pimiento Rojo
- 1 Cebolla
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Gulas salteadas con Burrata y Ajo Spring Blanco



1. Pelamos los dientes de Ajo y laminamos finamente.
2. Cortamos la cebolla en Brunoise, es decir, en daditos pequeños.
3. Hacemos lo mismo con el Pimiento Rojo.
4. En una sartén antiadherente a fuego medio, vertemos un chorrito de Aceite y, una vez caliente, añadimos el Ajo laminado.
5. Rehogamos unos minutos e introducimos la Cebolla y el Pimiento.
6. Añadimos una pizca de Sal y salteamos hasta que esté todo pochado.
7. Vertemos las Gulas y salteamos el conjunto unos minutos para que se mezclen los sabores. Retiramos del fuego.

Terminado del Plato

8. En un plato llano, vamos a colocar un molde, cuadrado o circular, e introducimos en él las Gulas salteadas. Presionamos ligeramente el conjunto para que mantenga la forma y retiramos el molde.
9. Sobre ello, colocamos la Burrata, vertemos un chorrito de Aceite y una pizca de Sal y abrimos el queso por la mitad.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Podemos añadir un poco de Cilantro o Cebollino fresco picado, para aportar frescor al plato.
- En el caso de no encontrar queso Burrata se puede sustituir por Mozzarella, pues tienen textura y sabor similar.