

Gulas diferentes

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

Gulas

Calabacines

Gambas - peladas

Salsa

Cebollas

Calabacines

Quesitos - en porciones

Fumet de pescado (caldo)

ELABORACIÓN

Había pensado hacerlas como siempre, con un poquillo de ajo y una gindillita(cayena), pero por hacer algo diferente se me ha ocurrido hacer estos atillos con calabacín a la plancha y unas gambitas. Y para acompañarlo he pensado en ponerle alguna salsita y he sofrido un poco de cebolla, un poco de calabacín, del que me había sobrado de hacer las lonchas para los atillos, un quesito en porciones light y un poquito de caldo del de la sopa de pescado, lo he tenido un poco al fuego y luego a la batidora , Y ALE HOP,SORPRESA, HA SALIDO BUENISIMO