

Creador: MarianSouto **Recetizador:** Mari Belmonte C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 envase de Gulas Aguinaga (La Gula del Norte)
- 400 gr de Merluza
- 6 dientes de ajos
- Aceite de oliva
- Un poco de vino blanco
- Un poco de perejil picado
- Una pizca de harina
- Sal
- 1 guindilla cayena

Preparación:

Paso 1

Dorar el ajo en aceite, cuando empiece a bailar se echa un poquito de harina y se remueve. Introducir los trozos de merluza, echarle sal, un poco de perejil y un chorrito de vino. Mover la cazuela en vaivén para que espese un poco la salsa. (A fuego lento)

Paso 2

Subir el fuego, y si la salsa espesa mucho añadirle un poquito de agua. Cuando este casi listo añadir las gulas (seguir moviendo la cazuela) y dejar unos instantes para que cojan calor y se mezclen los sabores.