

**Creador:** MarianSouto **Recetizador:** Graciela Ge Em



**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 chorrillo 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.