TAPA DE GULAS AL HORNO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Loli Mañueco

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

Unas ricas tapitas

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de gulas
- queso rallado
- mayonesa
- 4 rodajas de pan de molde

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Saltear un poco las gulas en una sartén con una gota de aceite de oliva, echar 2 cucharadas de mayonesa y remover que se mezcle bien. Tostar el pan de molde en el tostados, colocar las gulas encima echar el queso rallado y meter al horno. 200º calor arriba y abajo, hasta que se tueste un poco el queso rallado.