

# TAPA DE GULAS AL HORNO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** ana pazos ménd



**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.