

Huevos rotos con gulas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 40 '
- 4



Comentario nutricional

La diferencia entre las angulas y las gulas es que este último es un producto de buena calidad obtenido a partir de sucedáneo de surimi de angula.

Modo express

1. Pele las patatas medianas y córtelas en rodajas de 1/ 2 centímetro; lamine los ajos.
2. Vierta una medida de aceite en la cubeta y dore las patatas con el menú Freír/Sofreír a 168º durante 20 minutos, removiendo suavemente. Al finalizar, escúrralas con papel de cocina, sálelas y distribúyalas en los platos.
3. Con el mismo aceite, programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos y espere 5 minutos hasta que esté caliente. Luego fría los huevos uno por uno. Dispóngalos encima de las patatas y rómpalos.
4. En el mismo programa, retire el aceite de la cubeta y deje muy poca cantidad. Saltee las gulas con el ajo y la guindilla.
5. Corone las patatas y los huevos con las gulas salteadas.