

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 22:06  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/ensalada-templada-de-gulas-con-calabacines.html>

---

## Ensalada templada de gulas con calabacines

### INGREDIENTES

200 gramos de gulas.  
Un manojo de lechugas variadas.  
1 cebolleta.  
1 calabacín mediano.  
12 tomatitos pequeños.  
6 cucharadas de aceite de oliva.

### **Para el aliño:**

3 cucharadas de aceite de oliva virgen.  
1 cucharada de vinagre de sidra.  
Sal y pimienta molida.

### PREPARACIÓN

En una sartén con el aceite de oliva caliente salteamos los calabacines cortados en tiras, junto con la cebolleta cortada en juliana (tiras finas) y los tomatitos enanos.

Salteamos durante 5 minutos a fuego medio removiendo constantemente para que no se quemé y se cocine uniformemente. Ponemos a punto de sal el salteado y reservamos en la misma sartén pero fuera del fuego.

Colocamos las gulas en un bol y las aliñamos con la mezcla de aceite, vinagre, la pimienta y la sal.

Sobre el manojo de lechugas variadas disponemos las verduras salteadas y encima colocamos de forma aleatoria las gulas aliñadas. Debe servirse al instante.