

# GULAS CON BOLETUS

## INGREDIENTES:

- Gulas.
- Boletus.
- AOVE. Sal.
- 3 Ajos.
- Guindilla. Vino blanco.



## ELABORACION:



- Se laminan los ajos y se sofríen en dos cucharadas de AOVE hasta alcanzar un color dorado.
- Se le añade la guindilla al gusto.
- Se incorporan los boletus y se sofríen, agregándoles una copa de vino blanco.
- Cuando los boletus están al punto, se añaden las gulas.
- El preparado de gulas y boletus, se sirven como aperitivo acompañado la presentación con "Picos" de pan integral.



### VINO BLANCO ALBARIÑO LUSCO 2011

Vista: Presenta un brillante color amarillo pálido, con ribetes verdosos.

Nariz: Potente, muy varietal, con aromas florales, manzana Golden, membrillo y fondo mineral.

Boca: Frutal, con gusto a limón verde con una excelente acidez.

Es idóneo con pulpo, en todas sus formas, risottos, mariscos, setas y pescados.