



**En Navidad, como siempre...**





# RECETA 1: TOSTAS DE HUEVOS DE CODORNIZ ROTOS CON LA GULA DEL NORTE



**INGREDIENTES:** *La Gula del Norte*, tostas de pan, patatas chips con aceite de oliva, huevos de codorniz, aceite de oliva, ajo y guindilla.

Freír los ajos en láminas en una sartén con aceite a fuego vivo, cuando estén dorados añadir *La Gula del Norte* y la guindilla. Remover durante medio minuto a fuego lento y retirar del fuego. Reservar *La Gula del Norte*.

Colocar las patatas chips sobre la tosta de pan previamente rociada con un poco de aceite de oliva.

Añadir *La Gula del Norte* salteada y uno o dos huevos de codorniz fritos.

**Sugerencia:** Remover todo y comer la mezcla de *La Gula del Norte* con los huevos fritos, las patatas chips y la tosta de pan.



## RECETA 2: VERDURAS DE INVIERNO SALTEADAS CON LA GULA DEL NORTE Y HONGOS



**INGREDIENTES:** *La Gula del Norte*, calabacín, zanahoria, cardo, borraja, espárragos trigueros, hongos boletus, aceite de oliva, ajo, guindilla y sal maldón.

Colocar el aceite de oliva en una sartén y añadir el ajo cortado en láminas y la guindilla. Añadir la verdura cortada en dados y cuando esté al dente incorporar el hongo laminado. En último lugar añadir *La Gula del Norte*, remover durante un minuto y retirar del fuego para emplatar.

**Sugerencia:** Se puede presentar el plato decorado con hierbas aromáticas o un poco de perejil.



## RECETA 3: LA GULA DEL NORTE AL AJILLO



**INGREDIENTES:** *La Gula del Norte*, aceite de oliva, ajo y guindilla troceada.

Poner una sartén a fuego vivo con el aceite de oliva y el ajo en láminas. Cuando los ajos comiencen a dorarse, incorporar *La Gula del Norte* y la guindilla. Remover durante un minuto reduciendo el fuego. Servir inmediatamente.



## RECETA 4: ENSALADA TEMPLADA DE LA GULA DEL NORTE CON CHIPIRONES



**INGREDIENTES:** *La Gula del Norte*, chipirones frescos, aceite de oliva, ajo, lechugas variadas y vinagre de módena.

Limpiar los chipirones y trocearlos. Saltearlos en una sartén con aceite y ajo durante aproximadamente diez minutos. A continuación añadir el vinagre de módena. En otra sartén saltear *La Gula del Norte* con aceite de oliva en el que previamente se han dorado los ajos. Colocar una base de lechugas variadas en el plato, añadir los chipirones troceados y *La Gula del Norte*.

**Sugerencia:** Se puede decorar el plato con los tentáculos de los chipirones dorados.



## RECETA 5: MILHOJAS DE LA GULA DEL NORTE CON PULPO



**INGREDIENTES:** *La Gula del Norte*, pulpo, patata cocida, aceite de oliva, ajo, vinagre de jerez y pimentón agridulce.

Laminar la patata cocida y colocar en forma de flor en un plato. Cortar el pulpo en láminas finas, saltearlo en un poco de aceite de oliva y reservarlo. En otra sartén saltear *La Gula del Norte* con el ajo.

Construir, dentro de la flor de patata cocida, un milhojas con las láminas de pulpo y *La Gula del Norte*. Comenzar y terminar con pulpo.

Aliñar con la vinagreta hecha a base de aceite de oliva, vinagre de jerez y sal.

Espolvorear con el pimentón y añadir un poco de sal maldón y aceite de oliva.

**Sugerencia:** Se puede decorar con lechugas de diferentes colores.

Utilice nuestro pulpo de Angulas Aguinaga para esta receta.



## RECETA 6: SALMÓN AHUMADO CON LA GULA DEL NORTE AL AJILLO Y VINAGRETA DE MOSTAZA



**INGREDIENTES:** *La Gula del Norte*, lomos de salmón ahumado, aceite de oliva, ajos, guindilla, mostaza de dijon, vinagre de jerez y sal maldón.

Colocar en un plato los lomos de salmón ahumado y escaloparlos al gusto. Poner junto a los lomos un bouquet de *La Gula del Norte* previamente salteada con los ajos laminados y la guindilla.

Preparar una vinagreta con el aceite de oliva, vinagre de jerez y mostaza de dijon diluida. Aliñar los lomos de salmón ahumado con un chorrito de la vinagreta.

**Sugerencia:** Se pueden pasar los lomos de salmón ahumado por la plancha para que adquieran un tono dorado antes de escaloparlos. Puede decorar el plato con lechugas variadas, sal maldón y un chorrito de aceite de oliva.