

Cogollos con ajos fritos

**Nombre de la receta**

Cogollos con ajos fritos

Tiempo

10 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Cogollos de lechuga con ajitos fritos

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 2 cogollitos de lechuga
- 3 dientes de ajo

- al gusto de aceite de oliva
- al gusto de vinagre
- al gusto de sal

Pasos

1 Para preparar esta sencilla receta en primer lugar debemos lavar y limpiar bien los cogollos de lechuga. Una vez limpios y escurridos los partimos por la mitad a lo largo y los ponemos en un plato.

2 A continuación cogemos una sartén con un poco de aceite. Picamos los ajos y los doramos evitando que se nos quemen. Los apartamos del fuego.



3 Ahora echamos un poco de sal en cada mitad de cogollo y un poco de vinagre. Por último repartimos el aceite y el ajo picado frito sobre cada uno y ya tenemos preparada esta sencilla y rica receta que nos servirá para acompañar a cualquier comida.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado