

Gula al ajillo sin glúten



Ingredientes:

1 paquete de gula sin glúten
3 dientes de ajo
4 cayenas sin glúten
Aceite de oliva
Tomates cherrys para decorar

Preparación:

En una sartén ponemos aceite, cubrimos la base, pelamos los ajos y cortamos en rodajas.

Cuando esté caliente el aceite ponemos los ajos, en cuanto empiecen a tomar un mínimo de color ponemos las cayenas y dejamos que se frían bien los ajos.

Incorporamos la gula, mezclamos muy bien, dejamos que se fría durante 3? después retirar del fuego.

Emplatar y decorar con tomates cherrys.

Listo para comer!!