

NOMBRE DEL PLATO: ROLLITO DE GAMBAS Y GULAS CON ROMESCU		4
INGREDIENTES	CANTIDADES	ESTACIONALIDAD:
Pasta Philo	1 paquete	PUNTOS CRÍTICOS:
Ajos secos	2 unidades	
Guindilla	1 unidad	PRESENTACIÓN:
Aove	Cs	
Sal	Cs	GUARNICIÓN:
Gulas	300 g	
Gambas	200 g	
Huevo	1 unidad	
Salsa Romesco	Cs	
Germinados	Cs	
Mantequilla	Cs	
ELABORACION:		
<p>Porcina la pasta Philo en rectángulos. Infusiona en el aove, los ajos y la guindilla. Retira del aove, los ajos y guindilla, salteamos las gambas y fuera de fuego las Gulas. Derretir la mantequilla y pintar las capas de pasta Philo, rellenamos los canutillos y enrollamos. Poner los rollitos en bandeja de horno, pincelamos con huevo batido y cocinar a 175 C durante 10 min. Decorar con cordones de salsa Romesco y germinados.</p>		
OBSERVACIONES	MATERIAL NECESARIO	