

Tartaletas rellenas de gulas con queso



Tartaletas, 100 gr. de gulas, 200 gr. de queso en crema, 1 diente de ajo, aceite, tomates cherry, cebollino. Pelamos y picamos el ajo y lo sofreímos con una pizca de aceite de oliva en una sartén. Dejamos que se dore y añadimos las gulas. Sofreímos unos minutos y retiramos del fuego. Dejamos que se enfríen y entonces colocamos en la batidora. Trituramos junto con el queso en crema hasta conseguir la textura deseada. Rellenamos las tartaletas con esta crema. Picamos el cebollino y lo espolvoreamos por encima. Enjuagamos los tomates cherry y los partimos por la mitad. Colocamos una mitad en cada tartaleta y ¡listos!