



Cogollos de Tudela

Cogollos de Tudela

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

4 lechugas de grumillo, aceite de oliva, 2 cucharadas de vinagre y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se retiran las hojas de fuera de las lechugas.
- 2) Se sumergen las lechugas en agua varias veces y se sacuden.
- 3) Se cortan a cuartos y se colocan en una fuente.
- 4) Se le echa sal, vinagre y aceite.
- 5) Se deja en reposo media hora y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/primer-plato/cogollos-de-tudela-130.php>