

# Olivas verdes gigantes rellenas de salmon y de tomates secos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** Jose Antonio



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Se pueden congelar y freír directamente, ideal para que te saquen de un apuro

## Descripción:

Con esta receta sorprenderás a tus comensales, es muy rica y fácil

## Ingredientes para 4 personas :

- 20 unidades de olivas gigantes sin hueso verdes
- Harina
- 2-3 de huevo
- pan rallado
- 100g de Salmon ahumado
- 100g de Tomates secos

## Preparación:

### Paso 1

Rellenar las olivas 10 con salmón y 10 con el tomate seco, rebozaremos las olivas en harina, huevo y pan rallado, las metemos en el congelador o frigorífico un rato A continuación con el aceite muy caliente se freirán y ya tenemos el aperitivo. Espero que os guste bon profit!!