

Creador: karmela **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

se escurren y se secan las aceitunas luego las pasais por harina huevo y pan rallado y las freis en aceite bien caliente

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lata de aceitunas rellenas
- - Huevo para rebozar
- HARINA Y PAN RAYADO
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

las aceitunas rellenas de anchoas o pimiento