

**Creador:** karmela



**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