

**Creador:** karmela **Recetizador:** Ana Ana



**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