Olivas verdes gigantes rellenas de salmon y de tomates secos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Angie Lobo Camp



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 profitt!!