

ACEITUNAS RELLENAS FRITAS



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

Descripción:

ES UNA RECETA MUY ORIGINAL Y LES ENCANTA SOBRE TODO A LOS PEQUES DE LA CASA

Ingredientes para 4 personas :

- 200 GR. de ACEITUNAS RELLENAS LA ESPAÑOLA
- 200 GR de QUESO SEMI - GRASO
- 1 HUEVO
- 100 GR. de HARINA
- 250 ML de CERVEZA
- 1/2 CUCHARADITA DE CAFÉ de BICARBONATO
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE BLANCO PARA FERÍR
- 4 TOMATES CHERRY

Preparación:

Paso 1

RALLAR LA PORCIÓN DE QUESO Y MEZCLAR CON LA YEMA DE HUEVO, LA HARINA, LA SAL Y LA PIMIENTA.

Paso 2

INCORPORAR LA CERVEZA Y MEZCLAR TODO PARA QUE QUEDE UNA MEZCLA FLUÍDA, Y AÑADIMOS EL BICARBONATO.

Paso 3

MONTAMOS LA CLARA DEL HUEVO Y LO MEZCLAMOS CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES CON CUIDADO PARA QUE NO SE BAJEN LAS CLARAS Y DEJAMOS REPOSAR.

Paso 4

REBOZAMOS LAS ACEITUNAS EN LA MEZCLA Y LAS FRIMOS EN EL ACEITE BIEN CALIENTE. ESCURRIR SOBRE PAPEL ABSORBENTE.

Paso 5

MONTAMOS SOBRE UNOS PALILLOS DECORATIVOS LAS ACEITINAS Y EL QUESO Y TERMINAMOS CON UNA FLOR DE TOMATE CHERRY