

# Aceitunas fritas rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceitunas rellenas de anchoas:** 200 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Pan Rallado:** 6 cdas.

**Aceite de oliva suave:** Cantidad necesaria

**Harina:** 6 cdas.

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Rebozamos las aceitunas rellenas con *harina*, después las pasamos por *huevo* batido y por último por pan rallado.
- En una sartén con aceite caliente, las freímos hasta que estén bien doradas
- Las retiramos sobre un plato con papel de cocina para que absorba el aceite restante
- Emplatamos en un bol y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/aceitunas-fritas-rellenas>