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