Rodajas de Calabacín con Tomate, Queso Feta y Olivada

Ingredientes

Aceitunas negras: c/n
Calabacín: 1/2 Unidad
Queso feta: 150 grs
Aceite De Oliva: c/n
Anchoas: 2 Unidades
Alcaparras: c/n
Pimienta: c/n
Sal en escamas: c/n
Tomate Cherry: c/n

Preparación de la Receta

- Preparar el tapenade triturando las aceitunas con las anchoas, aceite de oliva virgen y las *alcaparras*.
- Cortar unas lonchas gruesas y al bies.
- Dorarlas en una *plancha* con aceite.
- Cuando estén tiernas y doradas, cubrir con una cucharada de tapenade y terminar con un poco de queso feta desmigado y medio **tomate** cherry.
- Pon un último toque de pimienta y una escama de sal sobre los tomatitos y listo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rodajas-de-calabacin-con-tomate-queso-feta-y-olivada