Rodajas de zucchini con tomate, queso feta y olivada

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Queso feta: 150 grs.
Aceite de girasol:
Perejil:
Pimienta:
Tomates cherries:
Aceitunas negras descarozadas: 1 Taza
Sal en escamas: A gusto
Aceite De Oliva:
Zucchini: media Unidad
Alcaparras: 1 cda.
Anchoas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparar el tapenade triturando las aceitunas con las anchoas, aceite de oliva virgen y las *alcaparras*
- Salpimentar.
- A continuación, cortar unas rodajas gruesas de *calabacín* al bies y dorarlas en una *plancha* con aceite.

Montar el plato colocando capas

- Una de queso feta, otra de *calabacín*, unos tomates cherry a la mitad, una base de tapenade y repetir el proceso.

Para terminar

- Preparar un aceite de *perejil*

Para ello

- Colocar en una batidora un buen chorro de aceite de girasol y unas hojas de *perejil*
- Triturar bien.
- Decorar el plato con nuestro aceite de *perejil*
- Servir.

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