

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>