Torta de pan y aceitunas para canapés

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Econômico	Seleccione	4 pessoas

Ingredientes

- Con Pimientos, 25g Aceitunas Verdes Rodajas
- 25g Aceitunas Verdes Sin Hueso
- 50 ml Subtil
- 4 Rebanadas de pan de molde sin corteza

Modo de preparação

1. Picar las aceitunas con pimientos y las aceitunas sin hueso y mezclarlas.
2. Disponer las rebanadas de pan en fila y ligeramente sobrepuestas.
3. Tapar con papel film y estirarlas con ayuda de un rodillo, hasta que queden más finas y pegadas.
4. Retirar el papel film, pincelar todo con Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra.
5. Disponer el relleno de las aceitunas y enrollarlas tipo brazo de gitano.
6. Cortar en lonchas gruesas y servir con Aceitunas Gallo.

Produtos utilizados

Verdes Rodajas

Aceitunas

Verdes Sin Hueso

Aceitunas

Subtil

Aceite de Oliva

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide