



Torta de pan y aceitunas para canapés



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Selecione



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Con Pimientos, 25g
Aceitunas Verdes Rodajas



25g Aceitunas Verdes Sin
Hueso



50 ml Aceite de Oliva

- 4 Rebanadas de pan de molde sin corteza

Modo de preparación

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



Aceite de Oliva
Aceite de Oliva



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide