



# 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 Subtil

- 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*  
Azeitunas



*Verdes Sin Hueso*  
Azeitunas



*Subtil*  
Azeite de Oliva



*Mais receitas em*  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide