



TOSTADA DE QUESO FETA Y ACEITUNAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 60 g de pan de molde
- 20 g de aceitunas negras sin hueso
- 120 g de queso feta
- 200 g de calabacín
- 100 g de cebolla tierna
- 40 g de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- sal
- 5 g de pimienta molida

LA PREPARACIÓN

- Trocear las aceitunas y el queso. Lavar el calabacín y cortarlo en tiras finas. Pelar la cebolla y trocearla.
- Dorar la cebolla en una sartén con aceite.
- Añadir el calabacín y el ajo. Rehogar a fuego lento unos 5 minutos.
- Incorporar las aceitunas y salpimentar.
- Tostar el pan.
- Repartir la mezcla de calabacín y cebolla, sobre las tostadas y añadir el queso feta.
- Gratinar en el horno, previamente calentado hasta que el queso se funda.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 11.7 g	Grasas 18.8 g
Kcal 245	Proteínas 6.8 g