


# Canapes de aceitunas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 10 '
- 4
- 



Comentario nutricional

Recuerda que el aceite se obtiene a partir de las aceitunas, así que debido a su elevado aporte calórico se recomienda consumirlas con moderación.

## Modo express

1. Bata todos los ingredientes de la masa de uno en uno, agregándolos en el mismo orden en el que aparecen en la lista de ingredientes. Mezcle hasta obtener una masa compacta y déjela reposar unos 30 minutos.
2. Espolvoree una superficie con harina y estire la masa sobre ella utilizando un rodillo. Coja un cortapastas liso y haga círculos de 4 o 5 centímetros de diámetro.
3. Programe el menú Horno a 180° durante 10 minutos. Hornee los círculos en la cubeta y a los 5 minutos deles la vuelta para que se doren por los dos lados. Resérvelos hasta que se enfríen.

4. En un bol, mezcle las aceitunas sin hueso, el queso, la salsa Perrins, la pimienta y la sal.
5. Cuando tenga una mezcla cremosa, extiéndala encima de los canapés. Corónelos con una rodajita de tomate y una aceituna rellena.