

# Aceitunas aliñadas con sabores de La Toscana

COOKING  
LOVERS TRISA



## Consejo del chef

Se conservan muy bien en el frigorífico durante mucho tiempo y con el paso de los días van adquiriendo más sabor.

## Raciones para 2

250 g  
Aceitunas variadas  
50 g  
Pepinillos en vinage  
50 g  
Cebollitas encurtidas  
2  
Ajos  
1  
Limón (la ralladura y su zumo)  
1 rama  
Romero  
1 cucharadita  
Pasta de tomate  
1 cucharadita  
Orégano  
1/2 cucharadita  
Tomillo  
2 cucharadas  
Aceite de oliva

- 1 En un bol, mezcla las aceitunas, los pepinillos y las cebollitas con el orégano, el tomillo, el romero picado, la pasta de tomate y la ralladura del limón.
- 2 Saltea las aceitunas durante unos minutos en una sartén con el aceite caliente.
- 3 Por último, añade el ajo picado y el zumo de limón. Cocina un minutos más y retira del fuego.
- 4 Puedes comerlas tanto calientes como frías.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/aceitunas-alinadas-con-sabores-de-la-toscana/>

**COOKING**  
**LOVERS** 