

Aceitunas aliñadas con sabores de La Toscana

COOKING
LOVERS



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 vinagre
- 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/>

