Aceitunas aliñadas con sabores de La Toscana



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/