ACEITUNAS ALIÑADAS

Ingredientes para 500 grs.

- 1 cebolleta
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de orégano
- 100 grs. de aceite de oliva
- 30 grs. de vinagre
- 200 grs. de aceitunas sin hueso, negras y verdes.

Preparación

- Ponga en el vaso la cebolleta, los ajos el pimentón, el comino el orégano, el aceite y el vinagre y trocee 4 seg./vel 5
- Coloque las aceitunas en un bol o tarro, vierta el aliño del vaso y mezcle con la espátula. Deje reposar un mínimo de 24 horas. Después conserve en el frigorífico. Sirva como aperitivo o añada a sus ensaladas o platos de su elección.

TOÑI COMINO
AGENTE COMERCIAL
696040030
tococa-123@hotmail.com
http://thermomix-sabadell.es/tonyicomino