

¿A qué saben las nubes?

ACEITUNAS MORAS Y ACEITUNAS MEDITERRÁNEAS

ACEITUNAS MORAS

Ingredientes:

250 gr de aceitunas negras de buena calidad
el zumo de 1 limón
1 cucharadita de pimentón dulce
1/2 cucharadita de pimentón picante
1 cucharadita de comino molido
1 diente de ajo muy picadito
1 cucharada de perejil picado
2 cucharadas de aceite de oliva virgen

- 1.- En un recipiente de plástico con tapa metemos todos los ingredientes.
- 2.- Ponemos la tapa y agitamos bien para mezclarlos.
- 3.- Dejamos reposar durante 12 horas en la nevera. Servimos a temperatura ambiente.
- 4.- Se acabó.

ACEITUNAS MEDITERRANEAS

Ingredientes:

250 gr de aceitunas verdes de buena calidad (yo las compro de Campo Real, el pueblo de mi abuela)
el zumo de media naranja
la ralladura de la cáscara de un cuarto de naranja, bien limpia
4 dientes de ajo pelados y machacados con un buen golpe de cuchillo
1/4 de taza de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de vinagre de jerez
1 cucharada de tomillo fresco picado

- 1.- Procedemos de la misma manera que la receta anterior.
- 2.- "Lo bueno si breve, dos veces bueno"