

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** Dolors García



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

A mí me gusta escalibar el ajo así le da un toque especial a la olivada

## Descripción:

Esta receta es ideal para las ensaladas, para acompañar platos y para comérsela con torradas de pan

## Ingredientes para 10 personas :

- 4 potes de Olivas negras sin piñol
- 300g de aceite de oliva
- 300g de aceite de girasol
- 4 cucharas de ajo escalibado
- abundante de Orégano
- Sal y Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Colocamos todos los ingredientes en el minipimer t trituramos asta obtener una masa homogénea, y ya lo tendremos listo para acompañar nuestros platos o ensaladas