

Tapenade al piquillo



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 160 g de aceitunas negras deshuesadas
- 100 g de pimientos del piquillo
- 2-3 anchoas en salazón
- 1 diente de ajo
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharadita de tomillo
- Pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Pon las aceitunas en el vaso de la batidora y añade los pimientos del piquillo bien escurridos y las anchoas. Pela el diente de ajo y córtalo por la mitad de forma longitudinal para retirar el germen, incorpóralo al vaso, seguido del orégano, el tomillo y la pimienta negra. Tritura hasta obtener una crema homogénea.