

PATE DE ACEITUNAS



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

Creador: karmela **Recetizador:** Sonia Campos



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

triturar las aceitunas, anchoas y el aceite en la minipimer

Ingredientes para 4 personas :

- 1bote aceitunas negras sin hueso
- 1 lata anchoas
- 4 cucharas grandes aceite de oliva
- pan tostado

Preparación:

Paso 1

puedes hacerlo con aceitunas verdes