

# PATE DE ACEITUNAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** karmela **Recetizador:** Juan a.Calderon



**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