

ACEITUNAS ALIÑADAS (TÍPICAS DE MI PUEBLO)



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Irene RESA



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- ACEITUNAS NEGRAS
- 2 PIMIENTOS ROJOS SECOS
- 3 O CUATRO UNIDADES de TOMATES SECOS
- ACEITE DE OLIVA
- MIGA DE PAN MOJADA EN VINAGRE
- SAL
- 2 DIENTES de AJOS

Preparación:

Paso 1

Quitamos el hueso a las aceitunas, ponemos a hervir los tomates y los pimientos hasta que estén tiernos. Los escurrimos los ponemos en el vaso de la batidora con el pan mojado en vinagre, los ajos y el aceite y lo batimos todo, si es necesario agregamos un poco de agua de la cocción hasta obtener la textura deseada.