Olivada

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

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 torraditas 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