



t 943 639 639
www.inigolavado.com

av. iparraalde, 43, 20302 irun (gipuzkoa)

LAS ACEITUNAS

Las hay verdes, negras, pequeñas y grandes, amargas o dulces...

Además de ser la materia de nuestro aceite, por si solas son el aperitivo por excelencia...

Hoy vamos a hacer un pate de aceitunas o "tapenare" que podemos untar en unas buenas tostadas de pan, y que solo o como base de otras cosas está buenísimo!

¿Qué?

- 1 bote (300grs) de aceitunas negras sin hueso
- Unas hojas de albahaca fresca
- 6/8 anchoas en aceite (de las "saladas")

Además: unos pimientos morrones asados (3 o 4)

- ½ diente de ajo picado
- Aceite virgen y vinagre de módena

¿Cómo?

Para hacer nuestro pate, nada más sencillo:

Ponemos las aceitunas escurridas, la albahaca y las anchoas en el vaso de la batidora y trituraremos, bien hasta conseguir una pasta fina.

Podemos añadir una cucharada de aceite virgen para que nos quede más cremoso. Esto podemos hacerlo con antelación ya que aguanta perfectamente en el frigorífico varios días, bien tapado.

Por otro lado asaremos los pimientos: podemos usar una sartén grill donde, sin aceite, doramos los pimientos hasta que la piel se quemé (casi, casi se carbonice) de forma homogénea. Una vez asados los meteremos en una bolsa de plástico, la cerraremos para que se hagan al vapor y esperaremos a que se templen. Solo nos quedará pelarlos y despepitarnos bien.

Lo cortamos en tiras que aliñaremos con el ajo picado, el aceite y el vinagre de módena.

Ahora untaremos unas tostadas con nuestro pate, y las cubriremos con unas buenas tiras de pimiento asado y... listo!