elGourmet

Aceitunas Marinadas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceitunas verdes: 200 Gramos
Aceite de Sésamo: 3 cdts
Chiles: 3 Unidades
Romero: c/n
Aceite De Oliva: 50 c.c.
Dientes de ajo: 4 Unidades
Limon: 1/2 unidad
Salsa De Pescado: 4 cdts

Preparación de la Receta

- Colocar en fuente de horno aceitunas verdes y presionarlas hasta que casquen un poco.
- Agregar aceite de *sésamo*, salsa de pescado, dientes de *ajo* aplastados, chiles abiertos, *romero* fresco, rodajas finas de *limón* y aceite de oliva.
- Llevar a horno a 170° C por 5 minutos.
- Dejar enfriar y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aceitunas-marinadas