

Olivas marinadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Uvas negras: 250 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Aceitunas negras: 300 g

Ciboulette: 5 g

Canela: 1 cdita.

Semillas de hinojo: 1 cda

Aceitunas griegas: 300 g

Pimienta: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Orégano fresco: 5 g

Aceitunas verdes: 300 g

Naranja: 1 Unidad

Tomillo: 5 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Descarozamos aceitunas negras
- Luego, machacamos en un mortero *ajo*, *cebolla*, semillas de *hinojo*, pimienta y canela.
- Picamos groseramente *orégano*, *tomillo* y *ciboulette*
- Unimos todo en un bol con abundante aceite de oliva y un toque de zest de *naranja*
- Reservamos
- Retiramos las semillas a las uvas negras

Para terminar

- Mezclamos aceitunas, aceite de oliva, uvas, hierbas y la preparación machacada
- Reservamos en la heladera.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/olivas-marinadas-2>