elGourmet

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