elGourmet

Tapenade de Aceitunas y Anchoas

Ingredientes

Anchoas: 5 Filetes
Aceitunas: 400 grs
Ajo: 1 Diente
Pan en rebanadas: c/n
Tomillo: c/n
Aceite: 2 Cucharadas
Alcaparras: 2 Cucharadas
Jugo de Limón: 2 Cucharadas
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Procesar las aceitunas deshuesadas, las *alcaparras*, las anchoas, *ajo* y el *tomillo* previamente picado.
- Añadimos el aceite, el *jugo* del *limón*, la sal y la pimienta negra.
- Batimos todo y untamos el tapenade en rebanadas de pan tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tapenade-de-aceitunas-y-anchoas