

Tomates con olivada de aceitunas



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto

Aceitunas manzanilla: Cantidad necesaria

Brotes de ensalada: Cantidad deseada

Tomillo: A gusto

Rabanitos: 3 Unidades

Ajo: 1 Diente

Pan: 1 Rodaja

Vinagre de jerez: A gusto

Sal: A gusto

Pepinos: 2 Unidades

Alcaparras: 1 cda

Cebollas tiernas: 2 Unidades

Albahaca: 50 g

Hinojo: 1 Unidad

Pétalos de flores comestibles: Cantidad deseada

Tomates valencianos verdes medianos: 4 Unidades

Orégano: A gusto

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la olivada de aceitunas

Para ello

- Pelamos y cortamos la mitad de una *cebolla* en juliana
- Hacemos lo mismo con el diente de *ajo*.
- Luego, tomamos un recipiente para macerar las aceitunas
- Las rociamos con un chorro de aceite de oliva y añadimos el *ajo*, la *cebolla*, el *romero*, el *tomillo*, el *orégano* y las *alcaparras*. Debemos dejarlo reposando por lo menos un día para que tome más sabor.
- Pasado el tiempo, vertemos la mezcla en una procesadora y añadimos un poco más de aceite

- Trituramos todo y obtenemos una especie de paté de aceitunas
- Reservamos.
- Por otro lado, escaldamos los tomates

Para ello

- Primero los lavamos y les hacemos a cada uno un corte en forma de cruz en la parte inferior
- Debe de ser un corte superficial, así que es suficiente con cortar la piel
- A continuación, en una olla con agua hirviendo, colocamos los tomates hasta que veamos que empiezan a soltar la piel
- Retiramos y los llevamos a un recipiente con agua fría
- Dejamos por unos minutos y les retiramos la piel
- Con la ayuda de un cuchillo le quitamos su interior y reservamos toda la pulpa para el salmorejo
- Los tomates deben quedar con una bonita forma para que luego al rellenarlos la presentación sea atractiva
- Seguidamente, tomamos un poco de pan, si es del día anterior, mejor
- Lo ponemos en un bol con agua
- Le agregamos un poco de sal y lo dejamos durante unos minutos en remojo.
- Mientras tanto, elaboramos el tartar de verduras

Para ello

pelamos la otra cebolla y el pepino y los cortamos en cuadraditos pequeños

- Os
- Hacemos lo mismo con el *hinojo* y los rábanos
- Vertemos todo en un bol, aliñamos con aceite, *vinagre* de Jerez y salpimentamos.
- Por último, preparamos el salmorejo

Para ello

pelamos y picamos un ajo y cortamos la rebanada de pan en trozos pequeños

- Os
- Licuamos todo en un vaso con la pulpa de los tomates y un chorrito de aceite
- Para darle un toque de aroma colocamos un poco de *albahaca*
- Lo aliñamos con sal y *vinagre* de Jerez al gusto y lo colamos.

Para servir

- Rellenamos el *tomate* con el tartar de verduras

- Luego, colocamos la olivada en la base del plato con el que vamos a servirlo y, por encima, ponemos el *tomate* boca abajo
- Con una cuchara rociamos el salmorejo sobre el *tomate*.
- Terminamos con una cucharadita de olivada en la cima para pegar sobre ella los brotes de *lechuga* en forma de bouquet
- Rociamos con un chorrito de aceite y decoramos con los pétalos de flor y finas tiras de rabanito.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tomates-con-olivada-de-aceitunas>