# 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 peque&ntilde

- 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 peque&ntilde

- 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**