

TAPENADE DE ACEITUNAS VERDES

Ingredientes:

- 1 manojo de perejil
- ½ manojo de hierbabuena
- 2 Tazas de aceitunas verdes con pimienta
- ralladura de una naranja
- 1 Cucharada de vinagre de manzana
- el jugo de un limón
- un chile de árbol picado finamente
- ½ cucharita de orégano
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 diente de ajo machacado

Para acompañar:

- Queso de cabra o queso crema
- Rebanadas de pan tostado

Preparación:

1. El perejil y la hierbabuena se deshojan y se pican finamente en procesador, en la Thermomix o con el cuchillo. Se pican las aceitunas también finamente. Se revuelve las aceitunas las hojas picadas, la ralladura de naranja, el vinagre, el jugo de limón, el chile de árbol, el orégano, el aceite de oliva, el ajo.
2. Se sirve acompañado de queso de cabra y rebanadas de pan tostado.