

Tapenada De Aceitunas Negras

Ingredientes

1 tarro de aceitunas negras deshuesadas tipo “Crespo”, peso neto 170g. (no aceitunas griegas que son demasiado saladas)

1 tarro pequeño de alcaparras (60 g escurridos)

6 o 7 filetes de anchoa al ajillo (frescas del mar)

1 cucharadita rasa de mostaza

Aceite de oliva

Las hojas de 2 ramitas de romero fresco de 10 cm (si no tienes puedes sustituirlas por romero seco o albahaca)

Equipamiento: batidora de mano con vaso grande

Preparación

1. Coloca todos los ingredientes en orden en el tazón alto de la batidora de mano. La cantidad de aceite de oliva es de aproximadamente 2 cm en el fondo del bol, después de añadir las aceitunas, etc.
2. Mezclar con la batidora de mano hasta tener una masa más o menos consistente. Posiblemente se le puede añadir aceite de oliva, pero no demasiado, sino se volverá líquido.
3. Dejar reposar unas horas en el frigorífico (la maduración durante la noche en el frigorífico permite que se desarrolle los aromas, pero no es obligatorio).

Acompañamiento

La tapenade se sirve en un bol y luego se untá sobre baguette fresca, chips de tortilla (para los sin gluten), palitos de pan, picatostes... También puedes ponerla sobre palitos de pepino: muy bueno.

Para acompañar este aperitivo tradicional, se puede servir vino blanco frío (Tariquet Premières Grives), Limoux crémant...