

La tapenade de oliva negra

Ingredientes

1 frasco de aceitunas cachondas negras tipo "Crespo", peso neto 170 g. (No aceitunas griegas que son demasiado saladas)

1 pequeño frasco de alcaparras (60 g drenados)

6 o 7 Filetes de ajo (radio fresco del mar)

1 cucharadita de mostaza

Aceite de oliva

Las hojas de 2 ramas de romero fresco de 10 cm (si no lo hacemos, podemos reemplazar con romero seco o albahaca)

Material: la licuadora se sumerge con su gran vaso

Preparación

1. Coloque todos los ingredientes en orden en el tazón alto de la batidora de hundimiento. La cantidad de aceite de oliva es de aproximadamente 2 cm en la parte inferior del tazón, después de colocar las aceitunas, etc.
2. Mezcle con la batidora que se hunde hasta que tenga una pasta más o menos consistente. Posiblemente puede agregar aceite de oliva, pero no demasiado, de lo contrario se convierte en líquido.
3. Dejando para descansar durante unas pocas horas en el refrigerador (la maduración de una noche en el refrigerador permite que los aromas se desarrollen, pero no es obligatorio).

Acompañamiento

Tapenade se usa en un tazón y luego la extiende sobre varita fresca, tortillas (para gluten), trenzas, crutones ... también puedes ponerlo en palitos de pepino: muy bien.

Para acompañar a este aperitivo tradicional, puede servir vino blanco fresco (Tariquet Premier Grive), la creación de Limoux ...