

strongly
moment y
tter at yo
men, you'll
more to lea
our int



PIPIRRIANA

Ingredientes

- Tomates en conserva
- Cebolla
- Ñoras
- Aceitunas negras
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

En primer lugar, torramos las ñoras en una sartén a fuego medio, hasta que estén bien secas . Luego, las cortamos en trozos pequeños.

A continuación, cortamos en trozos pequeños una cebolla grande.

Incorporamos la mezcla de ñoras y cebolla al tomate en conserva, y lo integramos todo bien para que los sabores se fusionen.

Por último, añadimos aceitunas negras al gusto y lo aliñamos al gusto, removiendo todo para que se repartan de manera uniforme.

NOTA: Imprescindible acompañar este palto con pan para mojar, de ahí deriva la otra forma por la que se conoce a este palto "**MOJETO**".