Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Aceitunas aliñadas de la abuela Trini

12 raciones · 48 kcal

Ingredientes

- Aceitunas partías (medio cubo)
- **3 cabezas** de dientes de ajos machacados
- **2** pimientos rojos cortados en tiras
- **3 cucharadas** de tomillo
- **3 cucharadas** de orégano
- **2** vasos de vinagre de manzana
- Agua
- Sal
- **1** huevo

POR RACIÓN

Proteínas	**1,6 g**
Grasas	**1,2 g**
Hidratos	**6,5 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

1. Ponemos las aceitunas ya partidas a endulzar en agua unos 12-15 días, cambiando el agua a diario.
2. Las probamos y, una vez estén dulces, ya podemos aliñarlas.
3. Añadimos los ajos, el pimiento, el tomillo, el romero, el vinagre y, en un litro de agua, vamos añadiendo sal, removemos y metemos un huevo. Cuando el huevo flote, ya tenemos nuestra salmuera lista.
4. Agregamos la salmuera a las aceitunas y cubrimos el resto con agua.
5. Pasados unos días las probamos para ver si les falta algo más de aliño.
6. Y listas para picotear.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya