

APERITIVOS / ENTRANTES

Aperitivo viral de verano

6 raciones · 300 kcal

Ingredientes

- **150 gramos** de aceitunas negras deshuesadas
- **150 gramos** de bolitas de mozarella
- **100 gramos** de cebollitas encurtidas
- **100 gramos** de tomates secos en aceite
- **100 gramos** de pepino
- **160 gramos** de arenques en escabeche

ALIÑO

- **4 cucharadas** de AOVE
- **1 cucharada** de zumo de limón
- **1 cucharada** del escabeche de los arenques
- **6**-8 hojas de albahaca picadas
- Sal y pimienta

Elaboración

1. En un bol ponemos las aceitunas, los tomates secos en trozos, las cebollitas encurtidas, los arenques cortados en trozos, el pepino cortado en trozos del mismo tamaño y las bolitas de mozzarella
2. Preparamos el aliño poniendo en un tarro de cristal el aceite de oliva, el escabeche de los arenques, el zumo de limón, sal, pimienta y la albahaca recién picada
3. Agitamos el tarro para que emulsione el aliño
4. Vertemos el aliño sobre el resto de ingredientes y removemos bien

POR RACIÓN **10 g** Proteínas **25 g** Grasas **11 g** Hidratos **2,2 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier