

APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Aceitunas aliñadas con queso feta

10min · 6 raciones · 288 kcal

Ingredientes

- **200 gramos** de aceitunas de kalamata
- **200 gramos** de aceitunas manzanilla
- **200 gramos** de queso feta
- **3 dientes** de ajo
- **4 cucharadas** de aceite de oliva virgen extra
- Medio limón
- **1 cucharada** de tomillo de conservasdani
- **1 hoja** de laurel de conservasdani
- Salsa aperitivo de conservasdani

POR RACIÓN

Proteínas	**5,7 g**
Grasas	**28 g**
Hidratos	**5,7 g**
Fibra	**2,2 g**

Elaboración

1. Cortar los ajos en láminas y el limón en medias lunas
2. Poner en un cazo junto con el laurel y el tomillo
3. Añadir aceite caliente y dejar infusionar unos 5 minutos
4. Añadir las aceitunas, mezclar y dejar que se impregnen de todos los sabores
5. En una fuente poner el queso feta en daditos y verter sobre él las aceitunas aliñadas
6. Mezclar
7. Servir en un plato, añadir salsa de aperitivo a tu gusto y disfrutar

RECOMENDACIONES

Puedes hacerlo con las aceitunas que más te gusten

Hecho con CookNest