



Aceitunas marinadas con limón y queso feta



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con amigos




Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 75g de Gallo Aceitunas Verdes Sin Hueso

 200ml de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva

- 75g de aceitunas negras
- 200ml de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva
- 2 dientes de ajo
- 4 ramitas de tomillo
- 1 limón
- Paprika, al gusto
- Granos de pimenta, al gusto

Modo de preparación

1

Coloque en un frasco grande las aceitunas negras y verdes y el queso feta en cubos.

2

Agregue los dientes de ajo cortados en rebanadas, el tomillo, la raspadura de limón, un poco de paprika y los granos de pimienta.

3

Agregue el Gallo Aceite Virgen Extra Reserva, tápelo y llévelo al frío durante la noche.

Produtos utilizados



Verdes Sin Hueso

Aceitunas



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide