

# Olivada negra

## Ingredientes:

ANCHOAS	100 G	ALCAPARRAS	75 G
DIENTES DE AJO	4	ZUMO DE LIMÓN	1
ACEITUNAS NEGRAS DESHUESADAS ½ A LA GRIEGA Y ½ EN SALMUERA	500 G	ACEITE DE OLIVA	200 ML
HIERBAS PROVENZALES	5 G	SAL, PIMIENTA	CSP

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor 	Velocidad 	Tiempo 	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Anchoas Ajo	100 g 4 dientes	Poner en la cuba	–	2500 rpm	10 s	Abierto	
2	Aceitunas Alcaparras Hierba	500 g 75 g 5 g	Incorporar	–	800 rpm	30 s	Abierto	
3	Aceite en chorrito Zumo de limón Sal Pimienta	200 ml 1 CSP CSP	Verter en la cuba	–	700 rpm	40 s	Cerrado	Probar y rectificar la sazón.
4			Licuar	–	1000 rpm			Si se desea una olivada más fina, batir la preparación.



### CONSEJO DEL CHEF

Se puede utilizar otras variedades de aceitunas (verdes, con romero, etc.).

Verter el aceite de oliva en chorrito con el robot en marcha para montar la olivada como una mayonesa.

