

Pincho campero con aceitunas Cacereña

Ingredientes

Aceitunas negras Cacereña, 1 muslito de codorniz escabechada, 2 tomates cherry, 1 rama de tomillo y tosta de pan.

Elaboración

Freímos el tomate cherry hasta que se le despegue la piel. Montamos la brocheta sobre una tosta de pan con el tomate cherry, las aceitunas y el muslo de codorniz. Salteamos con el escabeche de la codorniz y añadimos un poco de tomillo.

El bien avenido con aceitunas Manzanilla

Ingredientes

Aceitunas verdes Manzanilla, 2 anchoas, 2 boquerones, 2 guindillas, 2 hojas de eneldo y aceite de oliva.

Elaboración

Montamos las brochetas alternando todos los ingredientes. Para finalizar, añadimos un poco de aceite de oliva y decoramos con eneldo.

El intenso

Ingredientes (3 pinchos)

Aceitunas variedad Gordal, 60 g queso cabra en rulo, 20 g almendra frita, 3 hojas de albahaca, aceite de oliva

Elaboración

Sobre una rodaja de queso, ponemos la aceituna Gordal y espolvoreamos con almendra frita triturada por encima. Para finalizar, añadimos un poco de aceite de oliva y albahaca.