

¡¡Practica

EL ACEITUNING!!



ALIÑOS DE ACEITUNA. **Explosión de Sabores.**

www.elaceituning.es



CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA Y DE ESPAÑA



GOBIERNO
DE ESPAÑA



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESQUERÍA
Y MEDIO AMBIENTE





Universo de sabores

Verdes, negras, moradas... las aceitunas de mesa son nuestro aperitivo de toda la vida y una delicia por sí mismas. Además, son ideales para combinar con cualquier tipo de ingrediente, porque en su sabor encontramos los cuatros básicos:

amargo, dulce, salado y ácido.

Recorre con nosotros el Mediterráneo para descubrir un sinfín de combinaciones posibles aliñando aceitunas, o lo que es lo mismo, practicando el Aceituning. Expertos cocineros te mostrarán sus mejores aliños a partir de los ingredientes de su tierra, ¡prueba a diseñar tu propia receta!

Aliña tus aceitunas y conseguirás explosiones de colores y texturas únicas en tus platos

Explosiones que despertarán tu imaginación y transportarán tus sentidos por tierra, mar...
Descubriendo nuevos aromas. Nuevas combinaciones de ingredientes.

ORIGINALES. ATREVIDAS. DIFERENTES.

Una explosión de creatividad.





La explosión de sabor empieza en...

3



Practica

ACEITUNING !!





Pero...¿Qué es el Aceituning?

El Aceituning es un nuevo concepto culinario que consiste en enriquecer las aceitunas envasadas que puedes encontrar en cualquier establecimiento, mediante originales aliños.

Y no nos referimos a los aliños tradicionales, vamos mucho más allá mezclando ingredientes que van desde los más clásicos como las alcaparras, el queso o el pimiento, hasta los más modernos y atrevidos como el jengibre, la salsa de soja o el wasabi. ¡La imaginación no tiene límites! Con inspiración marinera, utilizando por ejemplo, mejillones. O dependiendo de la época del año, con aliños más frescos para el verano. Picantes, mediterráneos, futboleros, navideños... el único límite es tu creatividad y tus ganas de experimentar sensaciones nuevas.





**Nuevas combinaciones
de sabores.
Nuevas y originales
presentaciones.**



Todo el mundo tiene una nueva idea. Todo el mundo quiere experimentar su combinación.

¡Todo el mundo practica el Aceituning!

Porque el Aceituning, dependiendo de la ocasión, puede ser divertido, por ejemplo, para una cena con amigos. Formal, para una reunión de trabajo. Seductor, para una cena romántica. Todo vale a la hora de preparar unas deliciosas aceitunas de mesa. Sorprende a tu pareja, a tus amigos, a tus compañeros de trabajo, a tus vecinos, sorpréndete a ti mismo...

¡Y échale imaginación a las aceitunas!

Las razones

7

Además de ser deliciosas y poder aliñarse de cientos de formas distintas, las aceitunas de mesa son un alimento perfecto para nuestro organismo por su composición nutricional. A continuación te damos 7 razones para que incorpores las aceitunas a tu dieta diaria.





Porque forman parte de la Dieta Mediterránea

La aceituna de mesa es un componente básico de la Dieta Mediterránea, recientemente declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Es una dieta que tiene como base los productos vegetales, pan y otros cereales, el aceite de oliva como grasa principal y el consumo regular de vino en cantidades moderadas.

La aceituna es muy mediterránea, muy nuestra.

Por su gran variedad

Hay cientos de formas de disfrutar de las aceitunas: enteras, deshuesadas, con orégano, ajo, jengibre, tomillo, jamón, anchoa... El único límite es tu creatividad.

¡Así que échale imaginación!



Por su versatilidad

¿Sabías que la aceituna de mesa tiene la particularidad de reunir los cuatro sabores básicos (dulce, salado, amargo y ácido)? Por eso es tan polivalente y pega con tantos aliños distintos.

¡Explota todas sus posibilidades!

Por su carácter típicamente mediterráneo

Las aceitunas de mesa están muy asociadas con el carácter mediterráneo.

Son divertidas, ideales para tapear y perfectas para disfrutar a cualquier hora del día. Además, los países mediterráneos son los principales productores y exportadores de aceitunas de mesa del mundo.

¡Tanto en volumen como en calidad!



Porque hacen amigos

Sacar unas aceitunas de mesa a los amigos es quedar bien con ellos sí o sí. Porque le gustan a todo el mundo y todos las disfrutan. Una buena compañía... un buen plato de aceitunas y ya tenemos la fiesta montada.

¡Así de fácil! ¡Así de sencillo!

Por su composición nutricional

En contra de lo que se cree, el valor calórico de las aceitunas de mesa gira en torno a las 150 kcal por cada 100 gramos, frente a las 450-550 kcal de otros “snacks”... Las cifras hablan por sí solas, además de estar deliciosas, las aceitunas **son mediterráneas.**





Porque te gustan

La séptima y última razón es un resumen de las seis anteriores.

Una razón sencilla y que explica perfectamente por qué millones de personas en todo el mundo son fans de las aceitunas.

Comemos
aceitunas
porque



SI



Porque
nos gustan



Aliños de Autor

Te presentamos nuestra selección de Aliños de Autor.

60 deliciosas y originales propuestas realizadas por **20 reconocidos chefs de España** que, utilizando aliños autóctonos de cada región, te darán ideas para explotar las aceitunas de mesa al máximo y sacarles todo su partido. Entre ellas encontrarás todo tipo de posibilidades: picantes, atrevidas, elegantes, dulces... pero, eso sí, todas muy sencillas de hacer y con ingredientes fáciles de encontrar.

Así que toma muy buena nota, ponte manos a la obra y **prepárate para disfrutar de tu explosión de sabor con las aceitunas de España.**

¡Que lo disfrutes!



Índice

Ángel León - Andalucía	30
Aceitunas Gordal marinas Aceitunas verdes canallas Aceitunas negras muy negras	
José Luis Tarín - Andalucía	32
Aceitunas negras con vinagreta de manzanilla y queso fresco Brochetas de aceitunas Gordal con huevas de maruca, mojama y aliño de almendra Aceitunas verdes al pesto de rúcula, anchoas y tomates secos	
Kisco García - Andalucía	34
Aceitunas negras con espinacas frescas de la huerta Ensaladita de aceitunas verdes, pasta y vinagreta de limón Aliño tropical con aceitunas Gordal y migas de bacalao	
Dario Bueno - Aragón	36
Aceitunas negras con recorrido aragonés Aceitunas Gordal con boquerones Aceitunas verdes con lima, ají y salmón ahumado	
Lucía Peris - Asturias	38
Aceitunas verdes con morcilla Aceitunas Gordal con Gamoneu Aceitunas negras con navajas	
Ignacio Solana - Cantabria	40
Aceitunas verdes con agua de tomate, queso y anchoa marinada Aceitunas negras aliñadas con albahaca, aceite de pimentón y cebolla Aceitunas Gordal, brandada de bacalao, pimiento rojo asado y aceite de cebollino	
Rubén Sánchez - Castilla-La Mancha	42
Aceitunas negras tizna Aceitunas verdes, crema de mostaza, miel y romero Gordal aberenjenada	
Antonio Arrabal - Castilla y León	44
Aceitunas verdes con aliño de manzana del valle de las Caderechas Aceitunas negras con vinagreta de albahaca, piñones y queso fresco Aceitunas Gordal con espuma de chacolí del valle de Mena	
Óscar Hernando - Castilla y León	46
Aceitunas Gordal con piñones de Pedrajas Aceitunas negras con remolacha del Carracillo y morcilla de Cantimpalos Aceitunas verdes con boletus edulis y crudités de verduras del Carracillo	
Albert Marimont - Cataluña	48
Aceitunas verdes con verdolaga y tupí Aceitunas Gordal rellenas de agrídulce de manzana Aceitunas negras con atún rojo de L'Ametlla de Mar	
Jordi Ferrer - Valencia	50
Aceitunas verdes con vermu rojo Dips de aceitunas Gordal con salsa de wasabi Aceitunas negras en aliño thai	
Diego Bonilla - Extremadura	52
Aceitunas negras y torta del Casar con higos Aceitunas verdes con miel de las Villuercas, pipas tostadas y morcilla patatera Aceitunas Gordal ibéricas	
Chema de Isidro - Galicia	54
Aceitunas verdes con miel y anchoas en salazón Aceitunas negras con queso de tetilla, pimentón y orégano Aceitunas Gordal con longueirones, vinagre de albariño, ralladura de lima y limón	
Igor Rodríguez - Islas Baleares	56
Aceitunas verdes con trampó mallorquín Aceitunas Gordal, queso mahonés y hierbabuena Aceitunas negras con naranja y sepia mallorquina	
José Alberto Díaz - Islas Canarias	58
Aceitunas Gordal con miel de caña, cítricos y queso de cabra Aceitunas verdes con aliño de mojo y cilantro Aceitunas negras en adobo palmero	
Ignacio Echapresto - La Rioja	60
Aceitunas negras con carpaccio de ternera, dados de queso y manzana Aceitunas verdes con espárragos, zanahoria y lascas de ventresca de atún Aceitunas Gordal con trucha, eneldo y lima	
Sergio Fernández - Madrid	62
Aceitunas negras y verdes en mojito Aceitunas negras escabechadas Te sales, Gordales	
Juan Antonio Pellicer - Murcia	64
Aceitunas negras con queso al vino y vinagreta huertana Aceitunas Gordal con pipirrana ciezana Aceitunas verdes del Mar Menor	
Félix Manso y Ángela Basabe - País Vasco	66
Aceitunas Gordal con salsa agrídulce Aceitunas verdes con vinagreta de anchoas y mermelada de piquillos Aceitunas negras con vinagreta de mostaza	
David Yarnoz - Navarra	68
Aceitunas verdes salteadas con espárragos, lascas de parmesano y aliño de lima con jengibre Aceitunas Gordal con mejillones en escabeche, hinojo y queso Idiazábal Aceitunas negras con chocolate, aceite de oliva virgen extra y albahaca	

ALIÑOS DE ACEITUNA



by Ángel León

Andalucía



Aceitunas Gordal marinas

ingredientes:

• Aceitunas Gordal • Soja • Lechuga de mar • Wakame (alga) • Aceite de oliva virgen extra • Sal gorda

elaboración:

Macerar las aceitunas en sal durante unos veinte minutos. Finalizado este proceso, mezclamos en un bol la lechuga de mar y el wakame, como una ensalada. Incorporamos las aceitunas y aderezamos con aceite de oliva y sal gorda.

Sabor *salado*

Estilo *creativo*

Estación *verano*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: Van muy bien con una manzanilla pasada.

mejor momento: Al tomar tierra después de un buen viaje en barco.

Aceitunas verdes canallas

ingredientes:

• Aceitunas verdes • Lima • Cilantro • Leche de coco • Cebolla morada • Wasabi • Sal

elaboración:

Macerar las aceitunas en zumo de lima junto a la cebolla morada durante un cuarto de hora. Después, añadir el cilantro, la sal y la leche de coco. Terminamos poniendo a gusto de picante con el wasabi.

Sabor *picante*

Estilo *divertido*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *4 minutos*



consejo: Un aliño ideal para acompañar a nuestro gintonic favorito.

mejor momento: Disfrutando de unos cócteles antes de la cena.

Aceitunas negras muy negras

ingredientes:

• Aceitunas negras • Chalotas • Cebollino • Vinagre balsámico • Tinta de calamar • Vino fino • Aceite de oliva virgen extra • Sal

elaboración:

Montar con una varilla la tinta de calamar, el fino, el vinagre y la sal. Poco a poco, incorporar el aceite en hilo para obtener una mahonesa. Una vez montada, añadir la chalota muy fina y el cebollino. Mezclar el conjunto con las aceitunas negras.

consejo: Hacer la emulsión subida de vinagre para tener una acidez alta.

mejor momento: En un afterwork con los compañeros de trabajo.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by José Luis Tarín

Andalucía



Aceitunas negras con vinagreta de manzanilla y queso fresco

ingredientes:

- Aceitunas negras • Cebollino • Tomate y cebolleta pelados, en cuadritos • Pimiento asado en cuadritos
- Aceite de oliva virgen extra • Vinagre de Jerez
- Manzanilla • Mostaza en grano • Queso fresco de cabra en cubitos • Sal

elaboración:

Mezclar las verduras con el cebollino cortado fino. Hacer un aliño con el vinagre, el aceite, la mostaza y la sal. Mezclarlo con las verduras y las aceitunas negras. Añadir por encima el queso fresco en cubitos.

Sabor *salado*

Estilo *divertido*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *4 minutos*

consejo: Añadir el queso en el último momento.

mejor momento: Mientras vemos una película o nuestra serie favorita.

Brochetas de aceitunas Gordal con huevas de maruca, mojama y aliño de almendra

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Taquitos de mojama
- Taquitos de huevas de maruca • Crema de almendra (ajo, almendra marcona pelada, pan duro, aceite de oliva virgen, vinagre de Jerez, agua y sal)

elaboración:

Hacer las brochetas pinchando un taquito de maruca, una aceituna Gordal y un taquito de mojama y otra aceituna. Triturar los ingredientes de la crema de almendra hasta conseguir una mezcla fina y ligera. Poner a punto de sal, colar y emplatar.

consejo: Servir la crema muy fría en un cuenco aparte.

mejor momento: Al regresar de la playa en un día caluroso.

Sabor *salado*

Estilo *elegante*

Estación *verano*

Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas verdes al pesto de rúcula, anchoas y tomates secos

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Ajo • Rúcula • Albahaca • Queso rallado manchego • Piñones • Aceite de oliva virgen extra • Gotas de limón • Tomates secos en aceite
- Anchoas • Sal

elaboración:

Poner todos los ingredientes en el vaso batidor, salvo las aceitunas. Triturar lo justo, para evitar una mezcla fina. Mezclar con las aceitunas un minuto antes de servir.

consejo: No pasarnos con las anchoas porque su sabor podría dominar demasiado sobre el resto.

mejor momento: Siempre que se pueda tomar un espumoso frío, van muy bien de acompañantes.

Sabor *salado*

Estilo *clásico*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *4 minutos*



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Kisko García

Andalucía



Aceitunas negras con espinacas frescas de la huerta

ingredientes:

• Aceitunas negras • Anchoas picadas • Aceite de oliva virgen extra • Miel • Vinagre de Módena • Ajos confitados • Hojas de espinacas crudas

elaboración:

Hacemos una vinagreta con aceite, miel, vinagre de Módena y sal. Añadimos las anchoas y lo mezclamos con las hojas de espinacas. Mezclamos todo bien y aliñamos con ello las aceitunas negras en un cuenco.

Sabor dulce

Estilo creativo

Estación primavera

Tiempo de preparación 5 minutos

consejo: Añadir eneldo picado y picatostes.

mejor momento: Puede servirnos como primer plato de cualquier comida.

Ensaladita de aceitunas verdes, pasta y vinagreta de limón

ingredientes:

• Aceitunas verdes • Espirales de colores cocidos • Zanahoria rayada • Apio rayado • Maíz • Gambas cocidas • Aceite de oliva virgen extra • Ralladura y zumo de limón • Sal

elaboración:

Troceamos un puñado de espirales (u otra pasta de colores) cocidos y los ponemos en un bol. Añadimos la zanahoria, el apio, el maíz y las gambas. Incorporamos las aceitunas y aliñamos con una vinagreta con aceite de oliva, sal, zumo y ralladura de limón. Servir frío.

consejo: Se puede acompañar de nueces y pasas.

mejor momento: En un día caluroso de verano con un buen refresco.

Sabor salado

Estilo divertido

Estación verano

Tiempo de preparación 5 minutos



Aliño tropical con aceitunas Gordal y migas de bacalao

ingredientes:

• Aceitunas Gordal • Piña en trozos • Ralladura de naranja • Aceite de oliva virgen extra • Sal • Vinagre de Jerez • Migas de bacalao • Comino

elaboración:

Colocar en un bol el bacalao desmigado, la ralladura de naranja y los trozos de piña. Hacer una vinagreta con aceite de oliva, sal, vinagre y comino. Aliñar con ella las aceitunas Gordal. Se añade el bacalao y se sirve frío.

consejo: Acompañar con rábano picado.

mejor momento: Antes de disfrutar de una comida ligera de verano.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Darío Bueno

Aragón



Aceitunas negras con recorrido aragonés

ingredientes:

• Aceitunas negras • Tomate rosa de Huesca • Cebolla dulce de Fuentes • Queso Tronchón • Aceite de oliva virgen extra • Reducción de Módena • Sal en escamas

elaboración:

Pelar el tomate, separar las semillas y cortarlo en dados. Cortar la cebolla en juliana y el queso en lascas. Incorporar las aceitunas negras y mezclar el resto de ingredientes. Servir frío.

Sabor dulce

Estilo elegante

Estación verano

Tiempo de preparación 4 minutos

consejo: Acompañar con una copa de vino tinto de la D.O. Calatayud.

mejor momento: Antes de una cena romántica en pareja.

Aceitunas Gordal con boquerones

ingredientes:

• Aceitunas Gordal • Zumo de naranja natural
• Jengibre en polvo • Vinagre de Jerez
• Mostaza en grano • Boquerones marinados
• Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

Abrir la aceituna y rellenar con medio boquerón. Hacer la vinagreta con el resto de los ingredientes en un bol. Aderezar las aceitunas con ella y emplatar.

consejo: Servir acompañado

de una cerveza zaragozana bien fría.

mejor momento: En una pausa en el lugar de trabajo.

Sabor picante

Estilo creativo

Estación primavera

Tiempo de preparación 5 minutos



Aceitunas verdes con lima, ají y salmón ahumado

ingredientes:

• Aceitunas verdes • Salmón ahumado • Ají • Lima
• Cebollino • Aceite de oliva virgen extra
• Sal en escamas

elaboración:

Exprimir el zumo de la lima e incorporarlo a un bol con las aceitunas. Añadir el salmón ahumado cortado en dados, el cebollino picado, el ají y el aceite de oliva virgen extra. Mezclar y servir.

Sabor picante

Estilo creativo

Estación primavera

Tiempo de preparación 5 minutos

consejo: Si no tenemos ají, lo podemos sustituir por tabasco.

mejor momento: Después de una caminata por el monte.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Lucía Peris

Asturias



Aceitunas verdes con morcilla

ingredientes:

• Aceitunas verdes • Morcilla ahumada • Manzana de sidra • Cebolla • Apio

elaboración:

Calentar un poco la morcilla, al fuego o en microondas, sin cocinar demasiado. Picarla en trocitos. Cortar la cebolla en juliana, la manzana en rodajas y las hojas de apio en un tamaño menudo. Mezclar todo con las aceitunas verdes.

Sabor *dulce*

Estilo *atrevido*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *4 minutos*

consejo: Se puede poner la morcilla en crudo, porque está ahumada. No pasarnos con la cantidad, porque su sabor es muy intenso.

mejor momento: Mientras preparamos cualquier cena, para distraer al hambre.

Aceitunas Gordal con Gamoneu

ingredientes:

• Aceitunas Gordal • Queso Gamoneu (o Cabrales) • Sidra natural • Avellanas • Higos

elaboración:

Mezclar un trozo de Gamoneu desmenuzado con sidra natural y tritularlo un poco con un tenedor. Machacar las avellanas en pedazos no muy pequeños, sin necesidad de que queden regulares y añadir a la mezcla anterior. Añadir chutney o confitura de higos. Incorporar las aceitunas y mezclar bien.

consejo: También puede mezclarse con higos frescos en trocitos si no se encuentra confitura ni chutney.

mejor momento: Una excelente compañía para una sidra antes de la cena.

Sabor *dulce*

Estilo *elegante*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *4 minutos*



Aceitunas negras con navajas

ingredientes:

• Aceitunas negras • Ajo • Guindilla • Piel de limón • Naranja • Cebolla morada (si no tenemos, usar la normal) • Escarola • Lata de navajas en conserva • Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

Picar el ajo y la guindilla y dorar en una sartén con un poco de aceite de oliva y reservar. Rallar la piel del limón. Exprimir el zumo de la naranja. Cortar la escarola fina y la cebolla en juliana y mezclar con el resto de ingredientes en un cuenco. Añadir las navajas y las aceitunas. Remover bien.

consejo: Se pueden sustituir las navajas por berberechos o almejas o por un pescado ahumado, por ejemplo bacalao.

mejor momento: Al regresar de un paseo matutino.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Ignacio Solana

Cantabria



Aceitunas verdes con agua de tomate, queso y anchoa marinada

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Queso semi-curado • Tomates
- Anchoas • Sal • Aceite de oliva virgen extra • Vinagre

elaboración:

Trituramos los tomates y los ponemos en una estameña para obtener su agua. Cortamos el queso en trozos pequeños. En un cuenco hondo ponemos un poco de agua de tomate, unos trozos de queso, otros de anchoa y, encima, las aceitunas. Aliñamos con sal, aceite y vinagre y removemos.

Sabor *salado*
Estilo *elegante*
Estación *verano*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: Podemos marinar las anchoas en casa con agua, sal, vinagre y aceite.

mejor momento: Después de un paseo por el bosque.

Aceitunas negras aliñadas con albahaca, aceite de pimentón y cebolla

ingredientes:

- Aceitunas negras • Albahaca • Aceite de pimentón • Cebolla morada • Vinagre
- Aceite de oliva virgen extra • Sal

elaboración:

Blanquear la cebolla y marinarla en aceite, vinagre y sal 24 horas. Picar la albahaca fina. Colocar en un plato un poco de albahaca, las aceitunas negras, un poco de aceite de pimentón y tiras de cebolla confitada.

consejo: Si no encontramos aceite de pimentón, podemos hacerlo infundiendo pimentón en aceite de oliva con ajos, sal y vinagre.

mejor momento: En una pausa en la oficina con los compañeros de trabajo.

Sabor *picante*
Estilo *creativo*
Estación *verano*

Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas Gordal, brandada de bacalao, pimiento rojo asado y aceite de cebollino

Sabor *salado*
Estilo *atrevido*
Estación *invierno*

Tiempo de preparación *4 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Pimientos rojos asados en conserva • Brandada de bacalao • Cebollino
- Aceite de oliva virgen extra • Sal

elaboración:

Trituramos el aceite de oliva con el manojo de cebollino para obtener un aceite verde aromatizado. En una cuchara colocamos una tira de pimiento asado, una punta de brandada de bacalao y la aceituna Gordal. Regamos el conjunto con unas gotas de aceite de cebollino.

consejo: Para trabajar la brandada es mejor utilizar una manga pastelera.

mejor momento: Cuando queramos sorprender con un cóctel en casa.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Rubén Sánchez

Castilla-La Mancha



Aceitunas negras tizna

ingredientes:

- Aceitunas negras • Pimiento choricero seco
- Aceite de oliva virgen extra • Cayena picante seca
- Albahaca fresca • Bacalao seco • Ajo negro (si no lo encontramos podemos sustituirlo por ajo morado)

elaboración:

Recreamos el tiznao manchego poniendo en un bol el pimiento choricero cortado en tiras finas y no muy largas, el bacalao seco en daditos, pequeños trozos de ajo negro y abundante aceite de oliva. Lo mezclamos con movimientos envolventes, dejamos reposar cinco minutos y echamos la cayena troceada y la albahaca fresca. Por último, añadimos las aceitunas negras, que dejaremos reposar también cinco minutos.

Sabor *salado*
Estilo *clásico*
Estación *primavera*
Tiempo de preparación *4 minutos*

consejo: Un vino blanco de airén muy frío le va muy bien.

mejor momento: En un aperitivo de mañana o de tarde con los amigos.

Aceitunas verdes, crema de mostaza, miel y romero

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Mostaza • Miel
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de Jerez • Romero

elaboración:

Ponemos en un bol una base de mostaza, miel y vinagre de Jerez al gusto. Batimos hasta que quede una crema. Infusionamos el romero con el aceite de oliva para darle aroma. Mezclamos la crema con el aceite e incorporamos las aceitunas verdes. Movemos y dejamos reposar unos diez minutos, para que se impregnen bien los aromas.

consejo: Un buen vermú le va muy bien.

mejor momento: Para satisfacer el hambre entre horas sin que luego nos pese.

Sabor *picante*
Estilo *creativo*
Estación *verano*
Tiempo de preparación *4 minutos*



Sabor *dulce*
Estilo *atrevido*
Estación *otoño*
Tiempo de preparación *5 minutos*



Gordal aberenjenada

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Chorizo patatero picante • Aceite de oliva virgen extra • Queso • Azafrán • Hinojo fresco
- Vinagre de Jerez • Ajo • Pimiento rojo

elaboración:

Hacemos el caldo de berenjenas con hinojo, vinagre, ajo y pimiento rojo, todo troceado en dados pequeños. Añadimos el vinagre y el aceite de oliva. Infusionamos durante diez minutos y añadimos el azafrán en hebras. Movemos de manera envolvente, ponemos el queso en dados pequeños y finalizamos con las aceitunas Gordal y el chorizo patatero.

consejo: Acompañar con una cerveza de abadía bien fría.

mejor momento: En la playa, mirando al mar.

ALIÑOS DE ACEITUNA



by Antonio Arrabal

Castilla y León



Aceitunas verdes con aliño de manzana del valle de las Caderechas

ingredientes:

- Aceitunas verdes • 1 manzana reineta de las Caderechas o reineta normal • 1 chalota picada
- 1 rama de cebollino • Vinagre de manzana • Sal y pimienta blanca • Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

Cortamos la manzana en dados muy pequeños, sin piel ni pepitas. Picamos el cebollino y la chalota en brunoise y reservamos. Emulsionamos el aceite y el vinagre con la batidora y añadimos la manzana, el cebollino y la chalota. Ponemos a punto de sal y rociamos con ello las aceitunas.

Sabor *picante*
Estilo *atrevido*
Estación *primavera*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: Aliñar la manzana con unas gotas de limón para que no se oxide.

mejor momento: Después de practicar nuestro deporte favorito.

Aceitunas negras con vinagreta de albahaca, piñones y queso fresco

ingredientes:

- Aceitunas negras • Piñones • Albahaca fresca • Aceite de oliva virgen extra • Vinagre
- Sal • Queso fresco de Burgos

elaboración:

Escaldar la albahaca y hacer un aceite con ella. Añadir los piñones tostados con el vinagre y la sal. Terminar de emulsionar con un poco más de aceite de oliva incorporado en hilo. Para la presentación, colocamos un trozo de queso de Burgos y encima las aceitunas negras. Aliñamos con la vinagreta y listo para disfrutar.

consejo: Quedará mejor si picamos mucho los piñones.

mejor momento: Se puede tomar como entrante o como una ensalada.

Sabor *dulce*
Estilo *elegante*
Estación *verano*

Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas Gordal con espuma de chacolí del valle de Mena

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • 350 ml de almíbar al 50 por ciento • 400 ml de chacolí del Valle de Mena (Burgos) • 4 hojas de gelatina

elaboración:

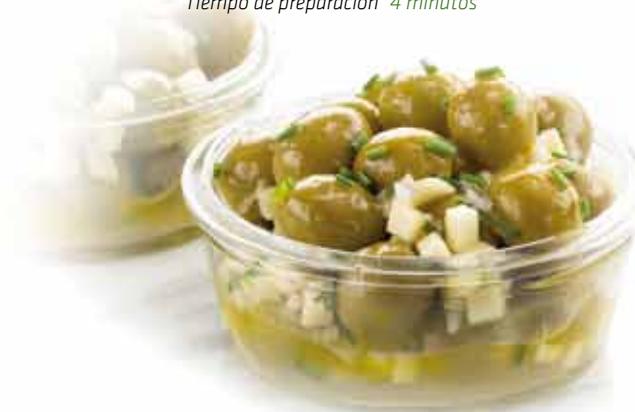
Juntamos el almíbar caliente con el chacolí y añadimos las gelatinas previamente hidratadas. Metemos en un sifón de cocina y guardamos en frío (si no disponemos de sifón, podemos cortar la gelatina en cuadrados y añadirlos al aliño). Colocamos un punto de espuma de chacolí y encima la aceituna Gordal. Para comerlo, nos podemos ayudar con una cuchara.

consejo: La espuma de chacolí tiene que estar muy, muy fría.

mejor momento: A la hora del aperitivo acompañando un vermú.

Sabor *salado*
Estilo *divertido*
Estación *otoño*

Tiempo de preparación *4 minutos*



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Óscar Hernando

Castilla y León



Aceitunas Gordal con piñones de Pedrajas

ingredientes:

• Aceitunas Gordal • Piñones de Pedrajas • Gelatina de vino tinto de D.O. Valtiedas • Aceite de oliva virgen extra (variedad ocal)

elaboración:

Hacemos una gelatina poniendo al fuego 250cl de vino tinto, 100g de azúcar y 2 hojas de gelatina remojadas. Reducimos a la mitad y dejamos enfriar en la nevera. Aliñamos las aceitunas con el aceite, los piñones y la gelatina, cortada en dados de 1 cm. Mezclar y disfrutar.

Sabor dulce

Estilo elegante

Estación invierno

Tiempo de preparación 4 minutos

consejo: Degustar en frío con un tinto de la D.O. Valtiedas.

mejor momento: Siempre que queramos sorprender a alguien con un aperitivo especial.

Aceitunas negras con remolacha del Carracillo y morcilla de Cantimpalos

ingredientes:

• Aceitunas negras • Remolacha del Carracillo • Morcilla de Cantimpalos • Aceite de oliva virgen extra (variedad picual) • Pimentón dulce de La Vera.

elaboración:

Sacamos la morcilla de la tripa, estiramos sobre una placa de horno y horneamos a 180 grados durante 5 minutos. Dejamos enfriar. Troceamos la remolacha en dados de 1,5 centímetros. Añadimos todo a las aceitunas, con el aceite y el pimentón y mezclamos bien.

consejo: Servir muy frío acompañado de una cerveza artesana.

mejor momento: Puede ser una merienda exquisita.

Sabor dulce

Estilo atrevido

Estación otoño

Tiempo de preparación 4 minutos



Aceitunas verdes con boletus edulis y crudités de verduras del Carracillo

Sabor salado

Estilo creativo

Estación otoño

Tiempo de preparación 5 minutos

ingredientes:

• Aceitunas verdes • Verduras (cebolla roja, zanahoria, puerro) • Hongos (boletus edulis) • Vinagre de tempranillo • Aceite de oliva virgen extra (variedad manzanilla)

elaboración:

Colocamos las aceitunas en un bol y añadimos las verduras y los hongos picados en brunoise. Mezclamos bien y enfriamos.

consejo: Servir muy frías con una copa de manzanilla.

mejor momento: Durante el aperitivo de la mañana.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Albert Marimón

Cataluña



Aceitunas verdes con verdolaga y tupí

ingredientes:

• Aceitunas verdes • Verdolaga encurtida • Tupí (queso curado y marinado en aguardiente)

elaboración:

Montamos las aceitunas verdes y la verdolaga encurtida en un bol o plato plano. En una manga ponemos el tupí, trabajado previamente para dejarlo cremoso, y adornamos con pequeños puntos las aceitunas y la verdolaga.

Sabor *picante*
Estilo *atrevido*
Estación *primavera*

Tiempo de preparación *4 minutos*

consejo: Acompañar de un vino blanco seco.

mejor momento: Antes de una comida o almuerzo especial.

Aceitunas Gordal rellenas de agridulce de manzana

ingredientes:

• Aceitunas Gordal • Agridulce de manzana Golden • Sardina de la costa • Ajo de Belltall (si no tenemos, podemos utilizar ajo morado) • Guindilla • Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

Rellenar las aceitunas con el agridulce y acompañar con sardina de la costa bien desespínada. Añadir una picada de ajo de Belltall, guindilla y aceite de oliva.

consejo: Macerar lo suficiente para obtener los mejores sabores.

mejor momento: En agosto, que es cuando mejor están los ajos de Belltall.

Sabor *picante*
Estilo *divertido*
Estación *verano*

Tiempo de preparación *4 minutos*



Aceitunas negras con atún rojo de L'Ametlla de Mar

ingredientes:

• Aceitunas negras • Lomo de atún rojo de L'Ametlla de Mar • Salsa de soja • Aceite de oliva virgen • Hojas de orégano

elaboración:

Deshuesamos y picamos algunas aceitunas, que utilizaremos para rebozar los tacos de lomo de atún. Mezclaremos el aceite de oliva y la soja para aliñar el lomo de atún ya rebozado. Terminamos el emplatado colocando encima las aceitunas y alguna hoja de orégano.

consejo: Una buena manera de empezar una cena japonesa.

mejor momento: Una forma estupenda de saciar el apetito entre horas.

Sabor *salado*
Estilo *atrevido*
Estación *verano*

Tiempo de preparación *3 minutos*



ALIÑOS DE ACEITUNA



by **Jordi Ferrer**

Comunidad Valenciana



Aceitunas verdes con vermouth rojo

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Naranja • Vermú rojo
- Apio • Jengibre • Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de Jerez

elaboración:

En un bol rallamos el jengibre, añadimos el zumo de la naranja recién exprimida, la ralladura de la piel, el vermouth rojo, una cucharada de apio cortado en brunoise, aceite de oliva y el vinagre de Jerez. Lo mezclamos con una varilla y añadimos las aceitunas para que cojan todos los sabores.

Sabor *salado*

Estilo *clásico*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: No reducir el vermouth para que conserve el alcohol.

mejor momento: Antes de una comida con nuestro círculo de amigos.

Dips de aceitunas Gordal con salsa de wasabi

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Leche (soja, entera o desnatada) • Aceite de girasol
- Pasta de wasabi • Sal

elaboración:

En una jarra medidora colocamos dos dedos de leche a temperatura ambiente. Con la batidora emulsionamos mientras añadimos el aceite de girasol en hilo. Cuando esté listo, le añadimos la pasta de wasabi, homogeneizamos y rectificamos de sal. Mojamos las aceitunas con la salsa.

Sabor *picante*

Estilo *creativo*

Estación *verano*

Tiempo de preparación *3 minutos*



consejo: Controlar la cantidad de leche.

mejor momento: Antes de cualquier comida o cena.

Aceitunas negras en aliño thai

Sabor *picante*

Estilo *creativo*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *4 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas negras • Cilantro • Limas
- Limones • Cebolla roja • Cayena molida
- Aceite de sésamo • Salsa de soja

elaboración:

En un bol ponemos el cilantro picado, añadimos la ralladura de una lima, zumo de medio limón, dos cucharadas de salsa de soja, un cuarto de cebolla roja en brunoise, unas gotas de aceite de sésamo y toques de cayena molida. Incorporamos las aceitunas.



consejo: No tener miedo con el cilantro, ya que da mucho frescor.

mejor momento: Después de hacer ejercicio.

ALIÑOS DE ACEITUNA

by Diego Bonilla

Extremadura



Aceitunas negras y torta del Casar con higos

ingredientes:

- Aceitunas negras • 40 g torta del Casar
- 6 higos frescos • 2 dl aceite de oliva virgen extra
- 10 g cebollino fresco

elaboración:

Introducimos las aceitunas en un bol y las regamos con el aceite de oliva. Añadimos el cebollino fresco picado. Incorporamos la torta del Casar en trozos pequeños con la ayuda de una cucharita. Para emplatar, pelamos, troceamos y disponemos en la base del plato los higos frescos, que cubrimos con el contenido del bol.

Sabor dulce

Estilo elegante

Estación primavera

Tiempo de preparación 5 minutos

consejo: Aliñar los higos con el mismo aceite, para potenciar los sabores.

mejor momento: Una muy buena manera de iniciar una velada interesante.

Aceitunas verdes con miel de las Villuercas, pipas tostadas y morcilla patatera

ingredientes:

- Aceitunas verdes • 25 g de miel de las Villuercas • 25 g pipas de girasol peladas
- 100 g morcilla patatera (dulce o picante)

elaboración:

Trocear la morcilla patatera en tapas. Colocar en un plato y aliñar con un poco de miel. Disponer encima las aceitunas y finalizar espolvoreando las pipas peladas.

consejo: La morcilla patatera mejora mucho con un golpe de calor previo.

mejor momento: Ideales para un aperitivo informal a mediodía.

Sabor dulce

Estilo atrevido

Estación invierno

Tiempo de preparación 4 minutos



Sabor dulce
Estilo atrevido
Estación invierno
Tiempo de preparación 4 minutos



Aceitunas Gordal ibéricas

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • 25 g jamón ibérico • Aceite de oliva virgen extra D.O. Sierra de Gata-Hurdes
- 30 g tomates • 1 manzana Granny Smith

elaboración:

En un bol mezclamos la manzana, cortada en daditos de 1x1, con el jamón ibérico cortado en juliana. Añadimos las aceitunas y regamos con un chorrito generoso de aceite de oliva. Colocamos en un plato y decoramos con las semillas del tomate que habremos extraído cuidadosamente con una cucharilla.

consejo: Utilizar siempre el jamón ibérico a temperatura ambiente para apreciar todos sus matices.

mejor momento: Ideal para picar entre horas.

ALIÑOS DE ACEITUNA



by Chemá de Isidro

Galicia



Aceitunas verdes con miel y anchoas en salazón

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Anchoas en salazón
- Miel de romero • Cebollino

elaboración:

Cortar en dados las anchoas en salazón y mezclarlas con las aceitunas. Añadir la miel de romero y el cebollino picados muy finos. Remover bien.

Sabor *salado*

Estilo *atrevido*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *3 minutos*

consejo: Si la miel está muy densa, la podemos aligerar con un chorrito de albariño.

mejor momento: Al hacer un alto en el camino en cualquier viaje en coche.

Aceitunas negras con queso de tetilla, pimentón y orégano

ingredientes:

- Aceitunas negras • Queso de tetilla • Aceite de oliva virgen extra • Pimentón dulce y picante • Cebolla roja
- Orégano • Chorrillo de vinagre

elaboración:

Cortar el queso de tetilla en dados pequeños y aliñarlos con el aceite, los pimentones y la cebolla roja picada muy fina. A continuación, poner por encima las aceitunas negras y espolvorear con el orégano.

consejo: Cortaremos mejor el queso si está frío.

mejor momento: Cuando quedemos con amigos en una excursión.

Sabor *dulce*

Estilo *divertido*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *4 minutos*



Aceitunas Gordal con longueirones, vinagre de albariño, ralladura de lima y limón

Sabor *salado*

Estilo *elegante*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *3 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Longueirones en conserva
- Vinagre de albariño • Lima • Limón • Perejil

elaboración:

Sacar los longueirones de la lata y reservar el caldo. Añadir al caldo de la conserva un chorrito de vinagre de albariño. Mezclar bien y añadir las ralladuras del limón y de la lima. Juntar en un bol las aceitunas con las conservas y aliñar con el jugo.



consejo: Si no tenemos longueirones, los podemos sustituir por navajas.

mejor momento: Antes de una cena romántica.

ALIÑOS DE ACEITUNA



by Igor Rodríguez

Islas Baleares



Aceitunas verdes con trampó mallorquín

ingredientes:

• Aceitunas verdes • Tomate maduro • Pimiento blanco (variedad mallorquina, se puede sustituir por pimiento verde italiano) • Cebolla • Aceite de oliva virgen extra • Vinagre de sidra

elaboración:

Picamos el tomate, el pimiento y la cebolla en cuadraditos. Aliñamos con aceite de oliva virgen extra y vinagre de sidra. Añadimos las aceitunas. Dejar reposar en la nevera mínimo 30 minutos.

Sabor *salado*

Estilo *clásico*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: Si podemos, preparar y comer al día siguiente, acompañado de una cerveza fría.

mejor momento: A media mañana.

Aceitunas Gordal, queso mahonés y hierbabuena

ingredientes:

• Aceitunas Gordal • Queso mahonés
• Tomate en cuadrados • Cebolla morada
• Hierbabuena • Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

Ponemos en un bol el queso mahonés en láminas, la cebolla morada en juliana, el tomate en cuadrados y la hierbabuena picada. Aliñamos con aceite de oliva virgen extra. Incorporamos las aceitunas. Dejamos marinar 15 minutos en la nevera.

consejo: Servir frío y acompañar con un vino tinto de crianza.

mejor momento: Antes de una cena ligera.

Sabor *dulce*

Estilo *divertido*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas negras con naranja y sepia mallorquina

ingredientes:

• Aceitunas negras • Zumo y ralladura de naranja • Sepia • Hinojo • Sofrito picado
• Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

Cortamos en cuadrados y salteamos la sepia. Reservamos. Mezclamos en un bol el sofrito, hinojo picado, la ralladura de naranja, el zumo de naranja y un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Echamos las aceitunas y, por último, la sepia. Mezclamos y dejamos marinar 15 minutos.

consejo: Consumir a temperatura ambiente y acompañar con un vino blanco afrutado.

mejor momento: Como un entrante más en una comida de picoteo.

Sabor *dulce*

Estilo *atrevido*

Estación *verano*

Tiempo de preparación *4 minutos*



ALIÑOS DE ACEITUNA



by José Alberto Díaz

Islas Canarias



Aceitunas Gordal con miel de caña, cítricos y queso de cabra

ingredientes:

• Aceitunas Gordal • Miel de caña • Naranja • Limón
• Lima • Queso fresco de cabra • Aceite de oliva virgen extra • Tomillo fresco

elaboración:

Rallar las pieles de los cítricos sin llegar a la parte blanca. Mezclarla con las aceitunas en un cuenco, con el aceite, la miel de caña y el tomillo. Mover bien e incorporar los dados de queso de cabra. Sacar los gajos de la naranja totalmente limpios y añadirlos. Macerar unos 10 minutos antes de consumir.

Sabor dulce

Estilo creativo

Estación invierno

Tiempo de preparación 5 minutos

consejo: Por sus notas cítricas, van muy bien con aperitivos y vermús.

mejor momento: En una tarde casera de invierno.

Aceitunas verdes con aliño de mojo y cilantro

ingredientes:

• Aceitunas verdes • Cilantro fresco • Aceite de oliva virgen extra • Sal gorda • Ajos • Comino en grano • Vinagre macho canario o de vino tinto

elaboración:

Mezclar en el vaso de la batidora todos los ingredientes del mojo y batirlo a grosso modo, evitando que nos quede una mezcla muy fina. Añadir las aceitunas verdes y dejar macerar durante 15 minutos como mínimo.

Sabor salado

Estilo elegante

Estación invierno

Tiempo de preparación 5 minutos



consejo: Servir a temperatura ambiente

acompañado de cerveza o vino blanco muy fríos.

mejor momento: Es el arranque perfecto de una comida contundente.

Aceitunas negras en adobo palmero

Sabor picante

Estilo atrevido

Estación verano

Tiempo de preparación 3 minutos

ingredientes:

• Aceitunas negras • Ajos • Tomillo • Orégano • Aceite de oliva virgen extra • Vino blanco • Vinagre de vino tinto • Pimentón de la Vera • Pimienta fresca picada o cayena • Perejil • Almendras

elaboración:

Incorporar en un bol todos los ingredientes del aliño al gusto de cada uno, prestando una atención especial a la cayena. Introducir el brazo de la batidora y accionarlo intermitentemente para asegurarnos un batido corto. Añadir las aceitunas negras, mezclar bien y dejar reposar a temperatura ambiente durante unos 20 minutos, para incorporar bien los sabores.

consejo: Resulta delicioso en compañía de un vino tinto joven.

mejor momento: Sentado en cualquier terraza disfrutando de las vistas.



ALIÑOS DE ACEITUNA

by Ignacio Echapresto

La Rioja



Aceitunas negras con carpaccio de ternera, dados de queso y manzana

ingredientes:

- Aceitunas negras • Lomo de ternera (o carpaccio pre-cortado) • Queso curado • Manzana reineta
- Aceite de oliva virgen extra • Rúcula
- Sal en escamas

elaboración:

Cortar el lomo de ternera en filetes muy finos, casi transparentes, y colocarlos en un plato llano. Encima, colocar el queso y la manzana cortada en dados pequeños. Después, las aceitunas y aliñamos con aceite de oliva y sal. Finalizamos con unas hojas de rúcula.

Sabor *salado*
Estilo *atrevido*
Estación *otoño*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: El carpaccio es más fácil de cortar si congelamos la carne.

mejor momento: Para empezar una cena de gala en la que queramos sorprender.

Aceitunas verdes con espárragos, zanahoria y lascas de ventresca de atún

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Espárragos blancos y trigueros • Zanahorias • Ventresca de atún en aceite de oliva • Sal • Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

Cocer por separado los espárragos blancos, las zanahorias y los espárragos trigueros. Cortar las verduras en trozos regulares y mezclar en un bol junto con la ventresca de atún, las aceitunas y el aceite de oliva. Añadir sal y remover.

consejo: Para corregir la acidez de los espárragos blancos, añadir un poco de azúcar a la cocción.

mejor momento: Al llevar pescado y verduras, puede ser un primer plato fresquito y ligero.

Sabor *salado*

Estilo *creativo*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas Gordal con trucha, eneldo y lima

Sabor *salado*
Estilo *elegante*
Estación *verano*

Tiempo de preparación *4 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Lomo de trucha • Eneldo • Lima
- Aceite de oliva virgen extra • Sal en escamas

elaboración:

Cortar el lomo de trucha en láminas muy finas. Añadir las aceitunas, un poco de eneldo, la sal y el zumo de una lima. Remover bien y terminar con un chorrito de aceite de oliva.



consejo: Si no tenemos trucha, podemos usar salmón o bacalao.

mejor momento: Después de una larga caminata.

ALIÑOS DE ACEITUNA



by Sergio Fernández

Madrid



Aceitunas negras y verdes en mojito

ingredientes:

- Aceitunas negras y verdes • Hierbabuena
- Azúcar moreno • Ron • Lima • Cubitos de hielo
- Una pizca de picante

elaboración:

Machacar la lima con la hierbabuena y el azúcar, incorporar las aceitunas negras y verdes, con un poco de ron (lo podemos quitar si hay niños), un poco de hielo y picante al gusto.

Sabor *dulce*

Estilo *elegante*

Estación *verano*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: Si lo hacemos con tiempo, mejor incorporar el hielo a última hora.

mejor momento: Después de un paseo veraniego.

Aceitunas negras escabechadas

ingredientes:

- Aceitunas negras deshuesadas
- Lata de perdiz o codorniz escabechada
- Cebolla morada • Pimienta negra • Perejil

elaboración:

Poner sobre las aceitunas negras trozos deshuesados de codorniz o perdiz escabechada, incorporar la cebolla morada lavada y cortada muy fina en juliana, poner pimienta negra, parte del aliño que venía en la lata y perejil picado.

consejo: Tomar fresquito y mejor reposado. Con una cerveza... asustan.

mejor momento: Un aperitivo que sirve tanto a media mañana como a media tarde.

Sabor *salado*

Estilo *atrevido*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *4 minutos*



consejo: A veces puede costar dejar de comerlas por lo buenas que están.

mejor momento: Cualquiera que se nos pueda ocurrir.

Sabor *picante*

Estilo *clásico*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *5 minutos*



Te sales, Gordales

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Naranja • Cebolleta
- Bacalao desalado • Cilantro
- Aceite de oliva virgen extra • Vinagre

elaboración:

Poner en un cuenco, sobre las aceitunas Gordal, los gajos de naranja y un poco de ralladura de naranja, cebolleta picada, cilantro picado y bacalao desmenuzado con las manos. Aliñar con aceite y vinagre de Jerez.



by Juan
Antonio Pellicer
Murcia

ALIÑOS DE ACEITUNA



Aceitunas negras con queso al vino y vinagreta huertana

ingredientes:

- Aceitunas negras deshuesadas • Queso al vino (si no tenemos, podemos usar queso curado de cabra)
- Cebollino • Hojas de tomillo fresco • Pimiento rojo
- Pepinillos • Alcaparras • Aceite de oliva virgen extra • Vinagre de Jerez

elaboración:

Cortar el queso en dados pequeños. Picar finamente todos los ingredientes y elaborar una vinagreta. Mezclar en un bol las aceitunas con el queso y aliñar con la vinagreta. Perfumar con las hojas de tomillo fresco. Dejar macerar unas horas antes de consumir.

Sabor *salado*
Estilo *elegante*
Estación *otoño*
Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: No quitarle la corteza al queso.

mejor momento: Celebrando cualquier buena noticia con la familia o los amigos.

Aceitunas Gordal con pipirrana ciezana

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Bacalao • Cebolla tierna
- 1 guindilla • 3 ñoras • Tomate maduro
- Aceite de oliva virgen extra • Perejil

elaboración:

Asar el bacalao y desmigar. Limpiar y picar fina la cebolla. Asar ligeramente la ñora y picar menuda. Pelar el tomate y cortar en dados pequeños. Picar el perejil. Mezclar todos los ingredientes con las aceitunas y dejar macerar.

consejo: Las ñoras se pueden tostar ligeramente en el microondas. La cebolla, la ñora y la guindilla se pueden procesar con picadora.

mejor momento: A cualquier hora del día.

Sabor *salado*
Estilo *divertido*
Estación *invierno*
Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas verdes del Mar Menor

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Huevo de mújol • Almendras fritas sin piel • Aceite de oliva virgen extra
- Cerveza • Pimentón

elaboración:

Macerar cinco minutos las aceitunas en cerveza, escurrir. Picar las almendras en el mortero. Desmenuzar las huevas de mújol. Mezclar todos los ingredientes y aliñar con aceite de oliva. Terminar espolvoreando pimentón.

Sabor *salado*
Estilo *divertido*
Estación *invierno*
Tiempo de preparación *5 minutos*



consejo: Evitar hacer un puré con las almendras.
mejor momento: En el aperitivo.

ALIÑOS DE ACEITUNA



by Félix Manso
Ángela Barabe

País Vasco



Aceitunas negras con vinagreta de mostaza

ingredientes:

- Aceitunas negras • 1 patata cocida • 1 tomate *concassé* • 60 g bacalao desalado en dados
- Vinagreta de mostaza (aceite de oliva virgen extra, vinagre de sidra, una cucharada de mostaza)
- Tomillo

elaboración:

Disponemos en el plato de servir todos los ingredientes y regamos con la vinagreta. Mezclamos bien y dejamos reposar.

Sabor dulce

Estilo divertido

Estación invierno

Tiempo de preparación 4 minutos

consejo: Se puede reemplazar una parte de aceite de oliva por girasol, disminuyendo también el vinagre.

mejor momento: Como entrante de cualquier comida o cena.

Aceitunas verdes con vinagreta de anchoas y mermelada de piquillos

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Boquerones en vinagre
- 2 latas de anchoas • Queso Idiazábal en tiras
- Aceite de oliva virgen extra • 1 cucharada de vinagre de sidra • Mermelada de pimientos del piquillo • Tomillo y romero

elaboración:

Elaboramos una vinagreta con el aceite de oliva, una lata de anchoas y el vinagre. Trituramos y emulsionamos en la batidora. Pincelamos el plato con la mermelada de piquillos y disponemos encima el resto de los ingredientes. Aliñamos con la vinagreta de anchoa y decoramos con unas ramas de tomillo y romero.

consejo: Si tenemos tiempo, los boquerones y la mermelada se pueden hacer artesanalmente.

mejor momento: Al atardecer antes de la cena.

Sabor salado

Estilo atrevido

Estación otoño

Tiempo de preparación 4 minutos



Aceitunas Gordal con salsa agridulce

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Frutos secos (almendras, nueces de macadamia, nueces, avellanas) • Salsa agridulce (kétchup, azúcar, vinagre, salsa soja y espesante)

elaboración:

Para la salsa agridulce: colocamos el azúcar, el vinagre, el kétchup y la salsa de soja en un recipiente al fuego. Reducimos y espesamos (si fuese necesario, añadir un poco de harina de maíz u otro espesante). Enfríar.

En un bol mezclamos las aceitunas con los frutos secos picados y añadimos la salsa.

Sabor dulce

Estilo creativo

Estación invierno

Tiempo de preparación 5 minutos



consejo: Preparar la salsa agridulce el día antes, para poderla enfriar bien.

mejor momento: Tomando unas copas con la familia o con los amigos.

ALIÑOS DE ACEITUNA

by David Yarnoz

Navarra



Aceitunas verdes salteadas con espárragos, lascas de parmesano y aliño de lima con jengibre

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Espárragos verdes • Lima
- Jengibre fresco • Aceite de oliva virgen extra
- Queso parmesano

elaboración:

Limpiar y pelar los espárragos verdes. Cortarlos en bastones regulares de dos centímetros y marcarlos ligeramente en una sartén. Salar y colocar en un bol. Aliñar con el aceite de oliva, la ralladura de media lima y la misma proporción de ralladura de jengibre. Incorporar las aceitunas verdes, el parmesano en lascas, mezclar y emplatar.

Sabor *salado*

Estilo *elegante*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: Fantásticas para recibir en casa, acompañadas de un buen vino blanco, fresco y joven.

mejor momento: Entre horas por la mañana o a media tarde.

Aceitunas Gordal con mejillones en escabeche, hinojo y queso Idiazábal

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Ajo • Cayena • Aceite de oliva virgen extra • Anchoas en salazón
- Tomate • Mejillones en escabeche • Hinojo
- Queso Idiazábal

elaboración:

Picar el ajo y dorarlo en una sartén con el aceite. Incorporar la cayena, una anchoa picada y rehogar. Añadir un tomate rallado. Dejar que se cocine un par de minutos. Echar los mejillones escurridos. Retirar la sartén del fuego e incorporar las aceitunas y el hinojo picado. Mezclar y presentar con unas finas lascas de queso Idiazábal.

consejo: Podemos ahorrar tiempo usando tomate frito de bote en lugar de freír el rallado.

mejor momento: Como preludeo a una excelente cena.

Sabor *picante*

Estilo *atrevido*

Estación *verano*

Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas negras con chocolate, aceite de oliva virgen extra y albahaca

Sabor *dulce*

Estilo *divertido*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *4 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas negras • Aceite de oliva virgen extra
- Cobertura de chocolate con leche • Albahaca

elaboración:

Deshidratar las aceitunas en el horno (200°) durante 4 minutos. Mientras, picamos la albahaca y la mezclamos con el aceite de oliva. Rallamos y reservamos la cobertura de chocolate con leche. Retiramos del horno las aceitunas y las mezclamos con el aceite de albahaca. Dejamos que se enfríe y colocamos en un recipiente. Finalizamos con la ralladura de chocolate.

consejo: Disfrutar con una cerveza negra.

mejor momento: Después de comer o cenar y antes del postre.



¡¡Practica
EL ACEITUNING!!



CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA Y DE ESPAÑA



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESQUERÍA Y DESENVOLUPAMIENTO RÚRAL



¡¡Practica

EL ACEITUNING!!

ALIÑOS DE ACEITUNA. **Explosión de Sabores.**

www.elaceituning.es



CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA Y DE ESPAÑA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

