

Por: Miguel Ángel Mateos



Cook-in-Big

Ensalada de Aceitunas y Tomatitos aliñados con Ajo y Cilantro



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
2-4

Ingredientes

- 1 dientes de ajo blanco Big Garlic
- 100 gr Tomates Cherry variados
- 100 gr Aceitunas Manzanillas
- 4 o 5 hojas de Cilantro fresco
- 15 gr Aceite de oliva
- Ralladura de lima
- Flor de sal

Paso a Paso

1. Colocamos en un blog amplio las aceitunas.
2. Cortamos en mitades los tomatitos y los añadimos junto al aceite extra de oliva y la lima rallada.
3. Picamos el diente de ajo blanco bien picado y el cilantro. Añadimos y removemos para que se mezcle bien todo.
4. Colocamos en un bol de presentación y añadimos un poco de flor de sal.



TERMINADO DEL PLATO:

5. Colocar en un bol acorde con la cantidad y rociamos con un poco de aceite por encima.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Podemos utilizar diferentes tipos de aceitunas.
- Podemos bajar la cantidad de ajo picado hasta un cuarto de diente bien picado, ya que en crudo, siempre va a tener más potencia de sabor.
- Es muy importante utilizar un buen aceite extra virgen de oliva, va a marcar la diferencia del producto terminado.
- Es una receta muy fácil, rápida y muy resultona.