

TAPENADE



Preparación : 5 min - **Reposo :** - - **Cocción :** - - **Material :** -

Ingredientes : 1 BOL

- 250 g de aceitunas sin hueso - 1 cucharada de alcaparras - 2 cucharadita de mostaza - 1 limón - 20 ml de aceite de oliva - Pimienta

1. En la cuba pequeña, poner todos los ingredientes salvo el aceite. Batir unos 30 segundos hasta obtener una pomada.
2. Poner en marcha en continuo entre 10 y 20 segundos e incorporar el aceite por la tolva, poco a poco hasta su absorción completa.
3. Consejo del chef: delicioso en tostadas de pan payés. Para que la tapenade sea más gustosa, sustituir las aceitunas negras por aceitunas a la griega sin hueso o condimentadas