

RECETAS CON ACEITUNAS PARA CELEBRACIONES

- **El Jardín**

Ingredientes

Para las abejas: Aceitunas negras Hojiblanca, 80 gr queso, 15 gr almendras.

Para las mariquitas: Aceitunas negras Hojiblanca, 2 tomates cherry, 4 galletitas saladas, 30 gr queso crema, cebollino.

Elaboración:

Abejitas: Cortar el queso en círculos de mismo tamaño de las aceitunas. Cortar las aceitunas en tres rodajas iguales. Montar las abejas intercalando rodajas de aceitunas y queso. Poner láminas de almendra imitando a las alas de las abejas y pinchar con un palillo para sujetar.

Mariquitas: Picar las aceitunas lo más pequeñas posibles. Cortar los tomates en dos y poner el picadito de aceitunas sobre ellos. Untar el queso sobre las galletas y poner los tomates sobre ellos. Poner una aceituna sobre la galleta imitando la cabeza de la mariquita (hay que poner el agujero de la aceituna hacia arriba). Meter dos ramitas de cebollino en la aceituna como si fuesen las antenas.



- **Tres en raya**

Ingredientes: Aceitunas Gordal, dados de queso, 1 zanahoria.

Elaboración:

Cortar 4 tiras anchas de zanahoria. Poner una rodaja de aceituna sobre un dado de queso (repetir 3 veces para 3 fichas) y poner un dado de queso sobre una aceituna entera (volver a repetir 3 veces para 3 fichas). Montar la zanahoria como si fuese un tablero de tres en raya y poner las aceitunas en él como si fuesen fichas.



- **Supermix**

Ingredientes: Aceitunas verdes Manzanilla, 45 gr kikos gigantes, 35 gr dados de queso, 60 gr dados de jamón york, aceite de oliva.

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes. Para finalizar, añadir un chorrito de aceite de oliva y servir.

