

Aceitunas Gordal maceradas y rellenas con mayonesa de anchoas

Ingredientes para 4 tapas

- 12 aceitunas Gordal maceradas
- 40 g de mayonesa de anchoas
- Brotes de verduras tiernas
- Pétalos de flores

Ingredientes para las aceitunas Gordal maceradas

- 🔍 12 aceitunas Gordal sin hueso
- 🔍 250 g de agua
- 🔍 1 diente de ajo machacado
- 🔍 1 pimiento verde troceado
- 🔍 40 g vinagre de manzana
- 🔍 50 g de aceite de oliva
- 🔍 1 cayena
- 🔍 1 g de pimienta negra
- 🔍 4 g de romero fresco
- 🔍 4 g de tomillo fresco
- 🔍 8 g de sal
- 🔍 5 g de azúcar

Ingredientes para la mayonesa de anchoas

- 🔍 6 g de anchoas
- 🔍 1 g de alcaparras
- 🔍 3 g de mostaza de Dijon
- 🔍 12 g de aceite de semillas
- 🔍 25 g de mayonesa
- 🔍 3 g de nata líquida

Elaboración para las aceitunas Gordal maceradas

Mezclar todos los ingredientes y triturar.

Agregar las aceitunas Gordal y dejarlas macerar 24 horas, en frío.

Elaboración para la mayonesa de anchoas

Poner en un vaso las anchoas troceadas, las alcaparras, la mostaza y aceite, triturar con una varilla eléctrica, colar. Añadir la mayonesa poco a poco con ayuda de una varilla. Por último, agregar la nata líquida moviendo con cuidado, colocamos en un biberón y reservar en frío.

Final y presentación

Sacar las aceitunas Gordal de la maceración, con ayuda de un papel quitar restos de aceite de la maceración, rellenar con la mayonesa de anchoas y terminar decorándolas con los brotes verdes y pétalos de flores.