# ACEITUNAS ALIÑADAS (TÍPICAS DE MI PUEBLO)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** MARIBEL

**Tiempo:** 1 hora
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Entrante
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- ACEITUNAS NEGRAS
- 2 PIMIENTOS ROJOS SECOS
- 3 O CUATRO UNIDADES de TOMATES SECOS
- ACEITE DE OLIVA
- MIGA DE PAN MOJADA EN VINAGRE
- SAL
- 2 DIENTES de AJOS

## Preparación:

### Paso 1

*Quitamos el hueso a las aceitunas, ponemos a hervir los tomates y los pimientos hasta que esten tiernos. Los escurrimos los ponemos en el vaso de la batidora con el pan mojado en vinagre,los ajos y el acetite y lo batimos todo, si es necesario agregamos un poco de agua de la cocción hasta obtener la testura deseada.*