Aceitunas al mojo picón

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

Creador: JL SaDi

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Si se puede añadir pimienta picona canaria, el plato ganará en sabor.

Descripción:
Deliciosas aceitunas con salsa de mojo picón ideal como aperitivo.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 kg de Aceitunas sevillanas sin hueso
- 1 cabeza de Ajos
- 2 Pimientos choriceros
- 2 o 3 de Pimienta cayena
- 1 Cucharada de Orégano
- 1 Cucharada de Tomillo
- 1/2 Cucharada de Comino
- 1 Cucharada de Pimentón dulce
- 1/4 Vaso de Vinagre
- 1/2 Vaso de Aceite (AOVE)
- Agua de las aceitunas
- 3 Hojas de Laurel

Preparación:

Paso 1

Pedir al comprar las aceitunas que nos las den con su agua para poder cubrirlas. De no ser así, utilizaremos agua embotellada, ya que el cloro suele estropear las aceitunas muy rápido. Poner los pimientos choriceros abiertos con agua templada al menos una hora. Poner todos los ingredientes en un vaso de batidora excepto las hojas de laurel (los ajos pelados). Batir bien, hasta conseguir una salsa espesa. Mezclar con las aceitunas y su agua. Añadir las hojas de laurel a trozos. Poner en un recipiente hermético, y guardar en un lugar fresco. Removerlo unas dos veces al día. En unos 7 días ya se pueden consumir. ¡Están buenísimas!