

Olivas Adobadas

Continuando con la serie de videos cortos sobre recetas catalanas, esta vez Nieves Tuset y Katherine Santamaría nos presentas las olivas adobadas.

Olives Adobades

Continuant amb la sèrie de vídeos curts sobre receptes catalanes, aquest cop Neus Tuset i Katherine Santamaría ens presentes les olives adobades.

- Oli d'oliva
- 5g de comí
- 3 grans d'all ratllat
- 200g de olives verdes
- La ratlladura d'una taronja
- Un pessic de sal

- Aceite de oliva
- 5g de comino
- 3 dientes de ajo rallado
- 200g de olives verdes
- La ralladura de una naranja
- Una pizca de sal

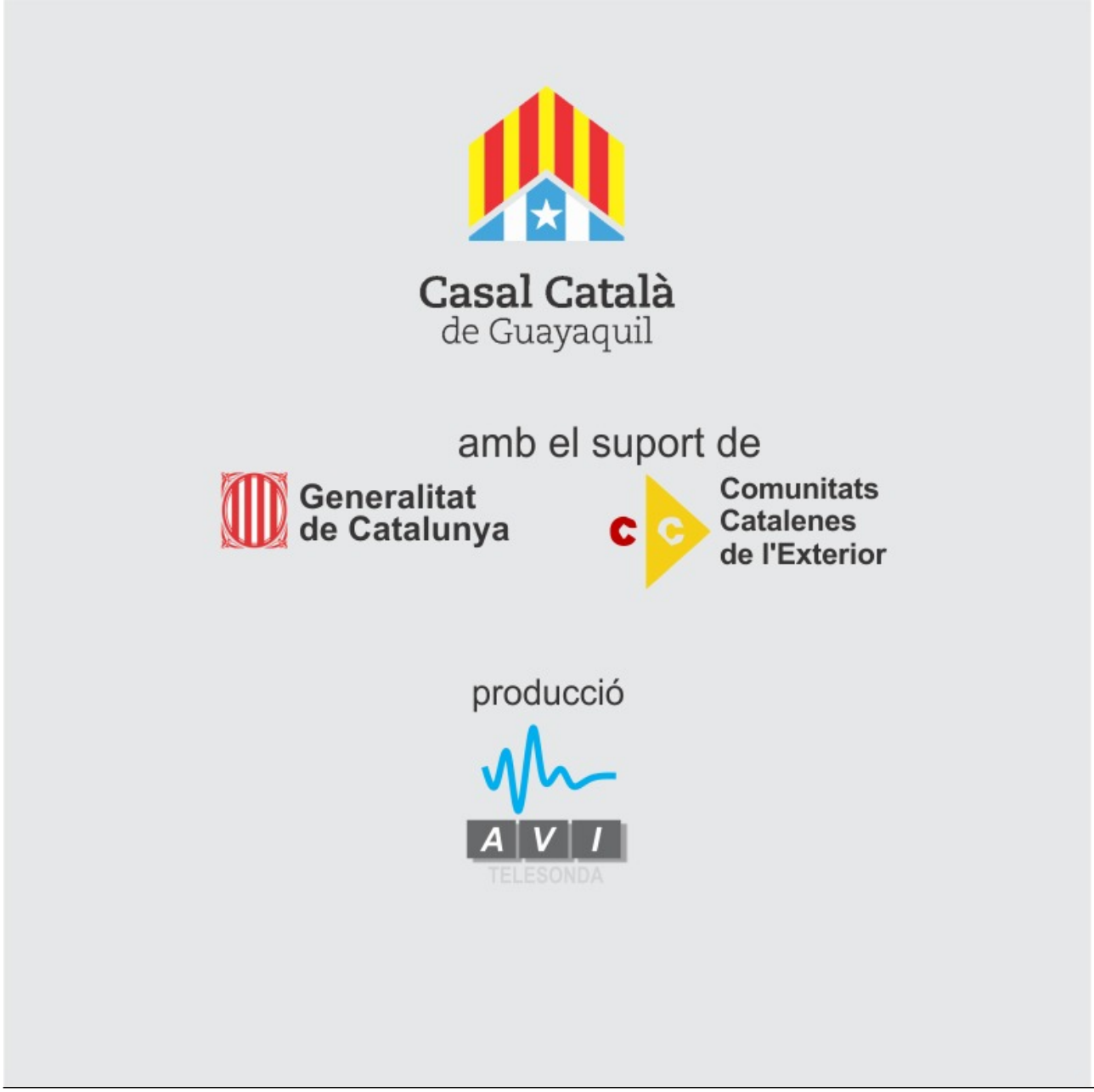
- Escalfar l'oli d'oliva en un paella
- Afegir el comí fins que s'enrosseixi
- Afegir l'all
- Afegir les olives i sofregir amb els ingredients anteriors per un o dos minuts
- Afegir la ratlladura de taronja i la sal abans de retirar de foc
- Deixar reposar per 20 minuts abans de servir

- Calentar el aceite de oliva en un sarten
- Agregar el comino hasta que dore
- Agregar el ajo
- Agregar las olivas y sofreir con los ingredientes anteriores por uno o dos minutos
- Añadir la ralladura de naranja y la sal antes de retirar del fuego
- Dejar reposar por 20 minutos antes de servir

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/olives_adobades{/gallery}

{youtube}LpaiKNwGwio{/youtube}




Casal Català
de Guayaquil
amb el suport de
Generalitat
de Catalunya
Comunitats
Catalenes
de l'Exterior
producció
AVI
TELESONDA


olives adobades
Cuina i Xat
cuina mediterrània
amb
Nieves Tuset &
Katherine Santamaría
agosto
domingo 15
11:00
Premier
Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV