



Olivas Adobadas

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

Olives Adobades

Continuant amb la sèrie de vídeos curts sobre receptes catalanes, aquest cop Neus Tuset i Katherine Santamaría ens presenten 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/canal/cuinaixat/olives_adobades{/gallery}

{youtube}LpaiKNwGwio{/youtube}





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalanes
de l'Exterior**

producció





Cuina i Xat
cuina mediterrània

amb
Nieves Tuset &
Katherine Santamaría

agosto
domingo 15
11:00

Premier   Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV