

Pot d'Olives con pimentón, comino, pimienta roja y ajo.



Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 bocal d'Olives Manzanilla vertes *blai PERI*.
- 6 gousses d'Ail rose.
- 2 petits Piments rouges.
- 1 cuillère à café de Cumin.
- 1 cuillère à soupe de Paprika.
- 100ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Placer les olives dans un bocal en verre.
- Écraser les huit gousses d'ail avec la peau,
- Couper le piment dans la longueur et écraser les graines de cumin avec le côté d'un couteau.
- Ajouter ce mélange dans le bocal avec le paprika et l'huile d'olive.
- Remuer bien le tout (ou mettre le couvercle et secouer le bocal, si vous préférez) et déguster immédiatement.
- Les olives peuvent être gardées dans le réfrigérateur dans un emballage hermétique pendant 2 semaines.