

PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS

INGREDIENTES:

200 g De aceitunas negras desgyesadas
50 g filetes de anchoas en aceite (o 25 g Si lo quieres +suave).
100 g De bonito en escabeche.
1 cucharada de alcaparras
1 diente de ajo
1 cucharada de mostaza de dijon
50 ó 60 g De aceite de oliva
Pimienta negra, tomillo, orégano, laurel y estragón
2 ó 3 cucharadas de brandy (puedes reducir o suprimirlo)
Pimienta blanca.

PREPARACIÓN:

Hechar todos los ingredientes en el vaso y triturando bien jugando con la velocidad, es decir, empezando por una pequeña y pasando poco a poco a una grande. Esto depende de la variedad de las aceitunas, de su dureza. Ayudarse con una espátula si hiciera falta. Insistir en la trituración, pues tiene que quedar una pasta muy machacada.

Como ves, mila, es muy fácil. No tienes tiempo ni velocidad exacta, todo se trata de ir jugando con las velocidades. Como sé que eres nueva con la th, quizás no te atrevas mucho a cambios de ingredientes. Yo particularmente prefiero menos anchoas, pero ya me dirás.