

SALSA TAPENADE TX

INGREDIENTES

330 gr de aceitunas negras deshuesadas
50 gr de atún al natural de lata
3 dientes de ajo
8 filetes de anchoa en aceite de oliva
1 cucharada de alcaparras
1 cucharadita de tomillo
10 gr de aceite de oliva virgen extra
Pimienta molida al gusto

PREPARACIÓN

- 1.- Pesa los 10 gr de aceite y reserva.
- 2.- Pon todos los ingredientes en el vaso -excepto el aceite de oliva virgen extra- y tritura 3 minutos en velocidad progresiva 5-8. Baja lo que haya quedado en las paredes con la ayuda de la espátula.
- 3.- Pon la Thermomix en velocidad 4, sin tiempo y con el cubilete puesto, añade el aceite para que vaya cayendo lentamente como si estuvieses haciendo una mahonesa. Listo