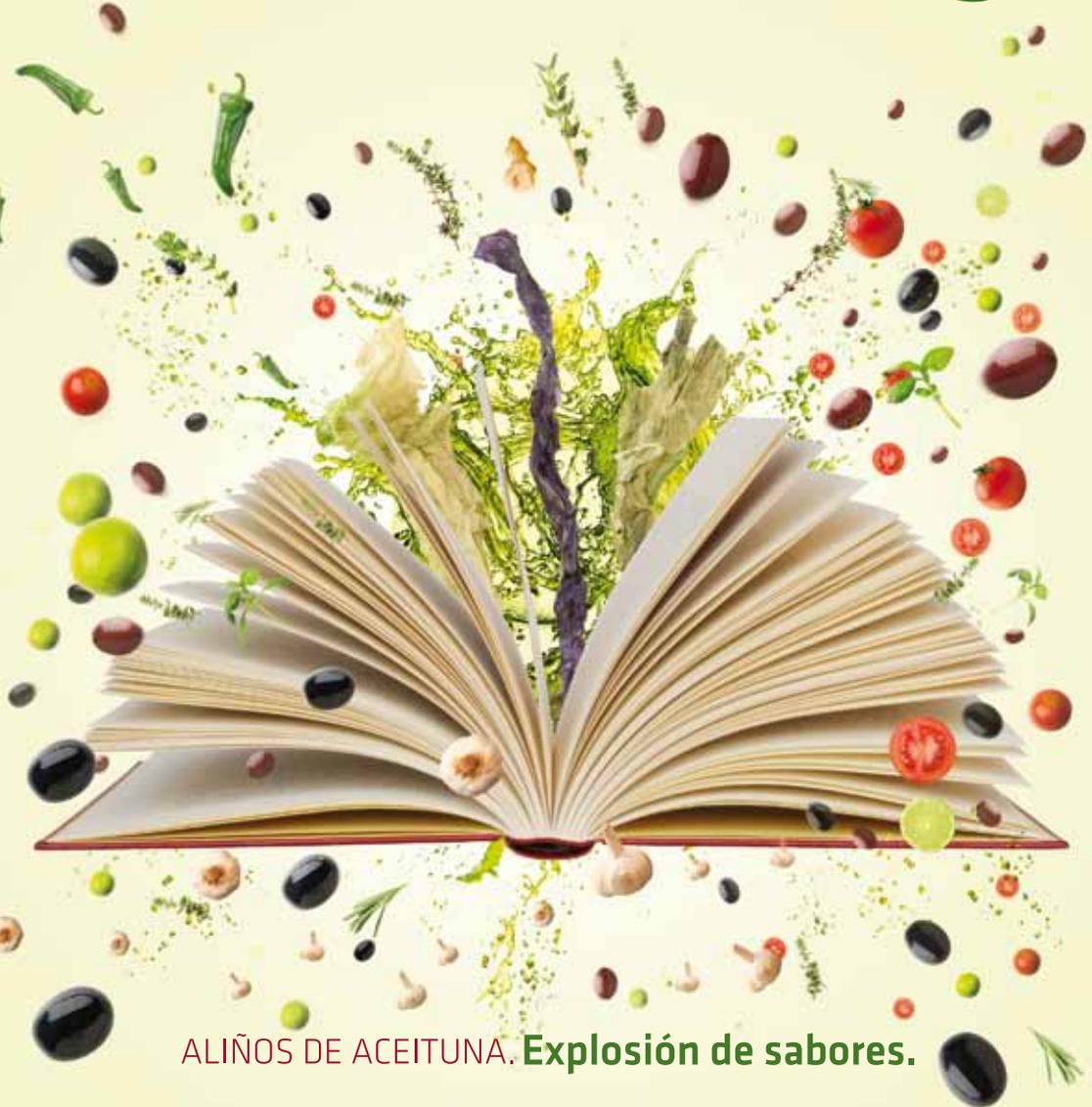


¡PRACTICA El Aceituning!



ALIÑOS DE ACEITUNA. **Explosión de sabores.**



Universo de sabores

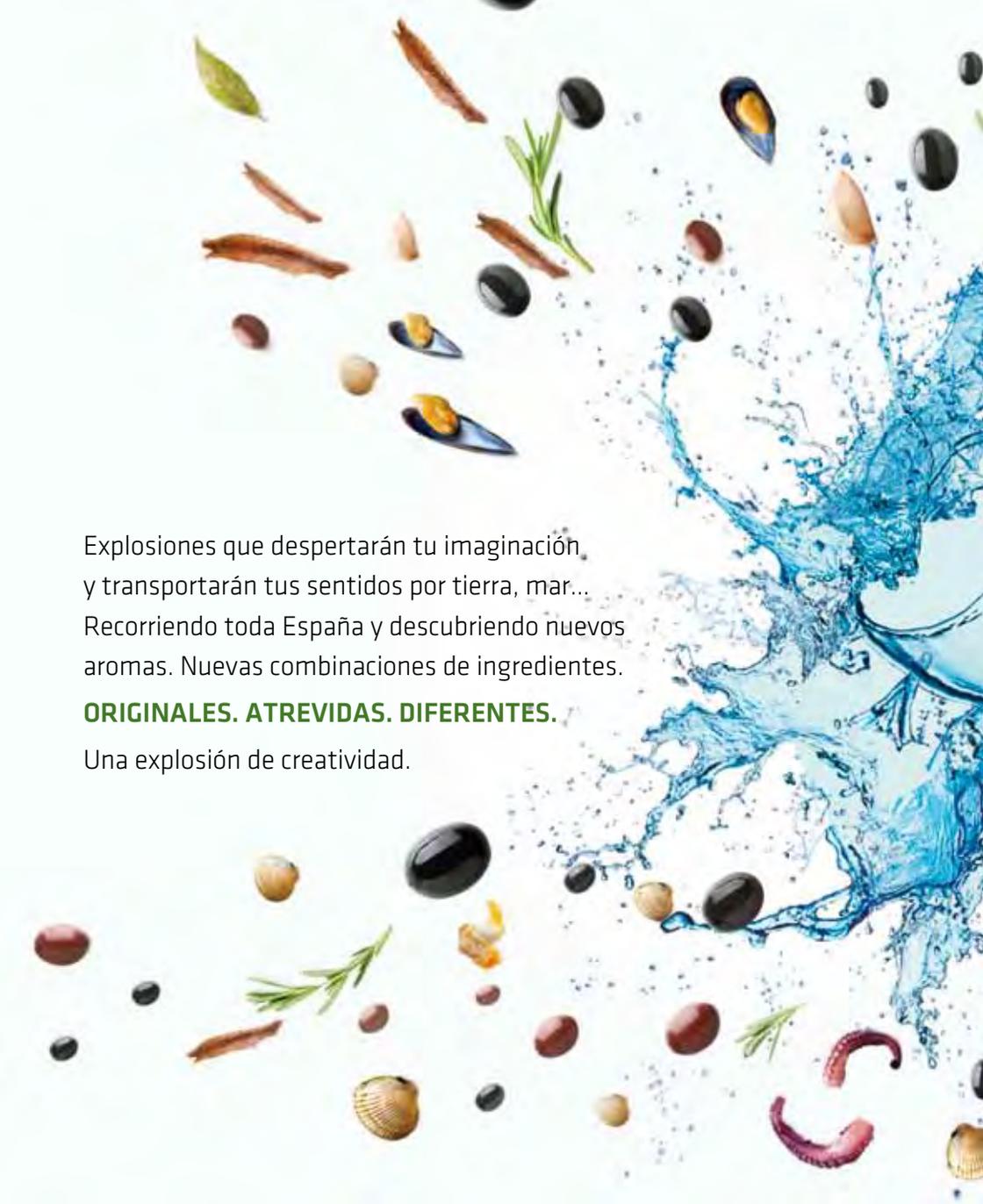
Verdes, negras, moradas... las aceitunas de mesa son nuestro aperitivo de toda la vida y una delicia por sí mismas.

Además, son ideales para combinar con cualquier tipo de ingrediente, porque en su sabor encontramos los cuatros básicos:

amargo, dulce, salado y ácido.

Recorre con nosotros la geografía española para descubrir un sinfín de combinaciones posibles aliñando aceitunas, o lo que es lo mismo, practicando el “aceituning”. Expertos cocineros te mostrarán sus mejores aliños a partir de los ingredientes de su tierra, ¡prueba a diseñar tu propia receta!

**Aliña tus aceitunas
y conseguirás
explosiones
de colores y texturas
únicas en tus platos**



Explosiones que despertarán tu imaginación
y transportarán tus sentidos por tierra, mar...
Recorriendo toda España y descubriendo nuevos
aromas. Nuevas combinaciones de ingredientes.

ORIGINALES. ATREVIDAS. DIFERENTES.

Una explosión de creatividad.



La explosión de

sabor empieza en...

3







¡El Aceituning!



A dynamic splash of golden-yellow olive oil dominates the left side of the frame. Scattered throughout the scene are various fresh ingredients: dark purple olives, bright red cherry tomatoes (some whole, some sliced), green olives, a slice of lime, and small green herbs. The background is a soft, pale yellow, creating a clean and fresh aesthetic.

**Pero...¿Qué es el
Aceituning?**



El Aceituning es un nuevo concepto culinario que consiste en enriquecer las aceitunas envasadas que puedes encontrar en cualquier establecimiento, mediante originales aliños.

Y no nos referimos a los aliños tradicionales, vamos mucho más allá mezclando ingredientes que van desde los más clásicos como las alcaparras, el queso o el pimienta, hasta los más modernos y atrevidos como el jengibre, la salsa de soja o el wasabi. ¡La imaginación no tiene límites! Con inspiración marinera, utilizando por ejemplo, mejillones. O dependiendo de la época del año, con aliños más frescos para el verano. Picantes, Mediterráneos, Futboleros, Navideños... el único límite es tu creatividad y tus ganas de experimentar sensaciones nuevas.



**Nuevas combinaciones
de sabores.
Nuevas y originales
presentaciones.**



Todo el mundo tiene una nueva idea. Todo el mundo quiere experimentar su combinación.

¡Todo el mundo practica el Aceituning!

Porque el Aceituning, dependiendo de la ocasión, puede ser divertido, por ejemplo, para una cena con amigos. Formal, para una reunión de trabajo. Seductor, para una cena romántica. Todo vale a la hora de preparar unas deliciosas aceitunas de mesa.

Sorprende a tu pareja, a tus amigos, a tus compañeros de trabajo, a tus vecinos, sorpréndete a ti mismo...

¡Y échale imaginación a las aceitunas!

The image features a vibrant splash of yellow-green liquid on the left side, with a large, stylized red number '7' on the right. The text 'Las razones' is centered in the middle of the composition.

**Las
razones**

7

Además de ser deliciosas y poder aliñarse de cientos de formas distintas, las aceitunas son un alimento perfecto para nuestro organismo por su composición nutricional. A continuación te damos 7 razones para que incorpores las aceitunas a tu dieta diaria.





Porque forman parte de la Dieta Mediterránea

La aceituna de mesa es un componente básico de la Dieta Mediterránea recientemente declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Es una dieta que tiene como base los productos vegetales, pan y otros cereales, el aceite de oliva como grasa principal y el consumo regular de vino en cantidades moderadas.

La aceituna es muy mediterránea, muy nuestra.



Por su gran variedad

Hay cientos de formas de disfrutar de las aceitunas: enteras, deshuesadas, con orégano, ajo, jengibre, tomillo, jamón, anchoa... el único límite es tu creatividad.

¡Así que échale imaginación!



Por su versatilidad

¿Sabías que la aceituna de mesa tiene la particularidad de reunir los cuatro sabores básicos (dulce, salado, amargo y ácido)? Por eso es tan polivalente y pega con tantos aliños distintos.

¡Explota todas sus posibilidades!



Por su carácter típicamente español

Las aceitunas están muy asociadas con el carácter español. Son divertidas, ideales para tapear y perfectas para disfrutar a cualquier hora del día. Además, España es el principal país productor y exportador de aceitunas de mesa del mundo.

¡Primeros en volumen y calidad!



Porque hacen amigos

Sacar unas aceitunas a los amigos es quedar bien con ellos sí o sí.

Porque le gustan a todo el mundo y todos las disfrutan. Una buena compañía...un buen plato de aceitunas y ya tenemos la fiesta montada.

¡Así de fácil! ¡Así de sencillo!



Por su composición nutricional

En contra de lo que se cree, el valor calórico de las aceitunas gira en torno a las 150 kilocalorías por cada 100 gramos, frente a las 450-550 kcal de otros snacks...

Las cifras hablan por sí solas, además de estar deliciosas, las aceitunas **son mediterráneas.**



Porque te gustan

La séptima y última razón es un resumen de las seis anteriores. Una razón sencilla y que explica perfectamente por qué millones de personas en todo el mundo son fans de las aceitunas.



Comemos
aceitunas
porque

SI



Porque
nos gustan





Aliños de Autor



Te presentamos nuestra selección de Aliños de Autor.

57 deliciosas y originales propuestas realizadas por **19 reconocidos chefs de España** que, utilizando aliños autóctonos de cada región, te darán ideas para explotar las aceitunas al máximo y sacarles todo su partido. Entre ellas encontrarás todo tipo de posibilidades: picantes, atrevidas, elegantes, dulces... pero, eso sí, todas muy sencillas de hacer y con ingredientes fáciles de encontrar.

Así que toma muy buena nota, ponte manos a la obra y **prepárate para disfrutar de tu explosión de sabor con las aceitunas de España.**

¡Que lo disfrutes!

A decorative border of fresh ingredients surrounds the text, including black olives, green olives, cherry tomatoes, green herbs, and a green pepper.

Andalucía **José Luis Tarín**
Andalucía **Manuel Albuquerque**
Andalucía **Miguel Flores**
Aragón **Manuel Barranco**
Asturias **Mario Céspedes**
Cantabria **Nacho Basurto**
Castilla-La Mancha **Rubén Sánchez**
Castilla y León **Antonio y Javier González**
Cataluña **Óscar Manresa**
Comunidad Valenciana **Dani Albors**
Extremadura **Diego Bonilla**
Galicia **Pepe Solla**
Islas Baleares **Raúl Resino**
Islas Canarias **Santiago Evangelista García**
La Rioja **Angelita Alfaro**
Madrid **Sergio Fernández**
Murcia **Juan Antonio Pellicer**
Navarra **Nacho Garbayo**
País Vasco **David de Jorge**

A dynamic splash of golden-yellow olive oil dominates the right side of the image, with numerous droplets and streams of oil captured in mid-air. Scattered throughout the scene are various fresh ingredients: whole and sliced red tomatoes, dark purple olives, a slice of lime, and several green herbs including rosemary and basil. The background is a clean, bright white, which makes the colors of the food and the oil stand out sharply.

Índice de Cocineros

ALIÑOS DE ACEITUNA



by José Luis Tarín

Andalucía



Aceitunas Gordal al pesto con bacalao salado tipo inglés

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Ajos • Albahaca fresca • Tomate deshidratado • Piñones • Sal • Aceite de oliva virgen extra • Cuadritos de queso manchego
- Tiras de bacalao salado

elaboración:

en el vaso de la batidora triturar el ajo pelado con la albahaca, sal, aceite de oliva virgen extra y los piñones. A esta mezcla añadimos los cuadritos de queso manchego, el tomate deshidratado y las tiras de bacalao salado. Mezclar con las aceitunas Gordal.

Sabor salado

Estilo divertido

Estación primavera

Tiempo de preparación 5 minutos

consejo: acompañar con frutos secos para potenciar el sabor del aliño.

mejor momento: almuerzo o cena informal para sorprender.

Aceitunas negras aliñadas a la naranja picante

ingredientes:

- Aceitunas negras • Ajos • Pimentón dulce • Pimentón picante • Orégano • Vinagre • Tomillo • Piel de naranja seca

elaboración:

en un mortero pondremos los ajos pelados, el pimentón dulce y picante, el orégano con un poco de sal, la piel de la naranja seca y el tomillo. Majar hasta conseguir una pasta y añadir el vinagre al gusto. Mezclar bien con las aceitunas negras y añadir un poco de agua.

consejo: añadir juliana de piel de naranja al servir.

mejor momento: en el aperitivo de las doce del mediodía con una cerveza bien fría.

Sabor *picante*

Estilo *elegante*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *4 minutos*



Aceitunas verdes del año

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Tomillo • Ajos • Clavos • Una naranja • Agua • Vinagre de vino tinto de Jerez • Vino • Sal • Laurel

Sabor *salado*
Estilo *clásico*
Estación *primavera*
Tiempo de preparación *3 minutos*



elaboración:

en un litro de vino echamos un vaso de vinagre de vino tinto de Jerez. Añadimos el laurel, el tomillo, una naranja con los clavos pinchados y, por último, los ajos machacados. Sumamos las aceitunas verdes y mezclamos bien.

consejo: los sabores son más intensos si lo consumimos pasados unos diez días.

mejor momento: ideal para acompañar toda clase de potajes, migas y comidas fuertes.

ALIÑOS DE ACEITUNA

by Manuel
Alburquerque

Andalucía



Aceitunas negras con fresas

ingredientes:

• Aceitunas negras • Fresones • Coliflor • Tomate tipo kumato • Vinagre de Pedro Ximénez • Aceite de oliva virgen extra • Azúcar en grano

elaboración:

partir los fresas en cuatro y cubrir de azúcar hasta que suelten el jugo y estén tiernos. Reservar el jugo para el aliño. Sacar cogollitos muy pequeños de la coliflor. Pelar el tomate y con su pulpa hacer cuadraditos, reservando las pepitas. En un bol añadir las aceitunas negras, los fresas, los cogollitos de coliflor crudos, la pulpa de tomate y las pepitas. Reducir el jugo de los fresas, y añadir el vinagre. Dejar enfriar y echar el aceite de oliva virgen extra. Verter sobre las aceitunas negras. Reposar.

Sabor *dulce*

Estilo *atrevido*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: es muy importante hacer la maceración de los fresas con el azúcar para sacar el máximo sabor. Si quisiéramos dar un punto de sofisticación al aliño, podemos añadir huevas de salmón.

mejor momento: cualquiera en el que queramos sorprender.

Aceitunas verdes con bacalao y naranja

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Bacalao ahumado • Gajitos de naranja limpios • Remolacha cocida • Cebollas frescas • Zumo de las naranjas • Aceite de oliva virgen extra • Vinagre de Jerez • Perifollo fresco

elaboración:

sacar los gajos de las naranjas y, con el resto, exprimir y colar el zumo, que echamos sobre las aceitunas verdes. Reservamos gajos. El bacalao lo cortamos en tiras, de unos tres centímetros. La remolacha en cuadraditos de 1 por 1. Cortamos las cebollas en juliana. Para el aliño, sobre las aceitunas verdes, que ya tienen el zumo de naranja, echamos el bacalao, la cebolleta, la remolacha y los gajitos de naranja. Mojamos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y vinagre de Jerez. Partimos unas hojitas de perifollo fresco y movemos. Dejamos macerar al menos 20 minutos antes de consumir.

consejo: si queremos potenciar el sabor cítrico podemos añadir unas gotitas de zumo de limón o lima. Si no tenemos perifollo, podemos sustituir por perejil.

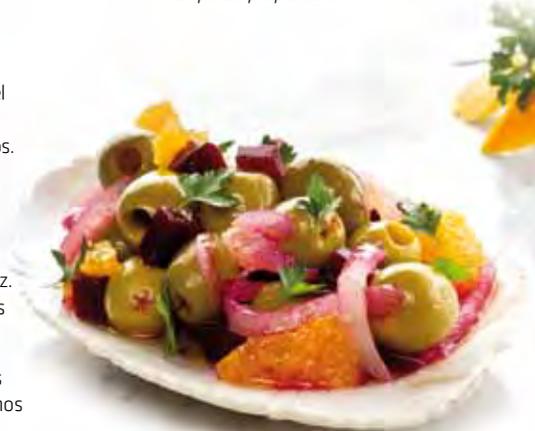
mejor momento: se puede consumir en un cóctel o como antesala a una buena comida o cena.

Sabor *salado*

Estilo *elegante*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *4 minutos*



Aceitunas Gordal, queso de cabra y miel

Sabor *dulce*

Estilo *elegante*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *4 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Queso de cabra a la ceniza de Los Balanchares • Avellanas • Manzana golden • Miel de flores • Limón • Tomillo fresco • Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

partir el queso en trozos del tamaño de una avellana. Pelar la manzana y hacer cuadraditos de 1 por 1. Sumergir en zumo de limón. En un bol echamos las aceitunas Gordal, las avellanas, la manzana escurrida y el queso. Aliñar con un chorrito de miel, zumo de limón y aceite de oliva virgen extra. Esparcir hojitas de tomillo y remover bien. Dejar reposar 20 minutos.

consejo: podemos omitir la parte cítrica del limón y sustituir la manzana golden por granny smith para darle un toque cítrico diferente.

mejor momento: aliño muy versátil para reunión de amigos o para el aperitivo.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Miguel Flores

Andalucía



Aceitunas negras con un toque mediterráneo

ingredientes:

- Aceitunas negras
- Medio aguacate
- Queso parmesano rallado
- Aceite de oliva
- Albahaca fresca

elaboración:

pelamos y picamos el aguacate en cuadritos pequeños y, en un bol, mezclamos con las aceitunas negras, el queso parmesano rallado, el aceite de oliva y, por último, la albahaca picada.

Sabor salado

Estilo elegante

Estación primavera

Tiempo de preparación 2 minutos

consejo: utilizar un aceite de oliva virgen extra monovarietal tipo arberquina y añadir bastante queso para potenciar el sabor.

mejor momento: para los aficionados a la dieta mediterránea y como anti pasto, en una cena temática italiana o andaluza.

Aceitunas verdes con vinagreta de pimientos asados

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Pimientos rojos asados
- Orégano • Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de manzana • Sal • Pimienta
- Queso Grana Padano rallado

elaboración:

en un vaso batidor echamos los pimientos rojos asados, un chorrito de vinagre, el doble de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta. Batimos hasta que se integren bien todos los ingredientes. Echamos todo en un bol junto con las aceitunas verdes y mezclamos. Para terminar, rallamos el queso Grana Padano, espolvoreamos el orégano y le damos brillo con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

consejo: si queremos dar un toque picante, añadir una guindilla a la mezcla del vaso batidor.

mejor momento: a cualquier hora con buena compañía.

Sabor *salado*

Estilo *divertido*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *3 minutos*



Aceitunas Gordal con cítricos

Sabor *salado*

Estilo *atrevido*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *5 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Pomelo • Lima
- Mandarina • Naranja • Cilantro
- Huevas de salmón

elaboración:

con la ayuda de una puntilla, sacamos un poco de piel de los cítricos (lima, pomelo, mandarina y naranja) y la cortamos en juliana para la decoración final. Exprimimos las frutas en un bol y mezclamos con las aceitunas Gordal, el cilantro picado y, por último, las huevas y las cáscaras cortadas en juliana.

consejo: añadir, si es necesario, azúcar al gusto. Ideal para acompañar pescado o marisco.

mejor momento: en cualquier aperitivo al que queramos dar un toque diferente y atrevido.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Manuel Barranco

Aragón



Aceitunas verdes Huesca

ingredientes:

- Aceitunas verdes
- Dados de queso melese
- Cerezas de "Bolea"
- Almendra largueta
- Aceite de oliva

elaboración:

deshuesar las cerezas, partiéndolas en cuartos. Añadir la almendra, partiéndolas con un golpe y, después, los dados de queso. Aliñar con aceite de oliva. Mezclar el conjunto con las aceitunas verdes.

Sabor dulce

Estilo elegante

Estación primavera

Tiempo de preparación 4 minutos

consejo: acompañar de vino blanco de Somontano, Gewüztraminer.

mejor momento: meses de mayo a julio, cuando tenemos en temporada las cerezas; en otros meses se puede sustituir por otra fruta.

Aceitunas negras Teruel

ingredientes:

- Aceitunas negras
- Tomate seco
- Melocotón de Calanda
- Romero fresco
- Ajo picado fino
- Aceite de oliva

elaboración:

pelar el melocotón y hacer bolitas con la pulpa. Mezclar con el romero y el aceite de oliva. Reservar. Sacar la pulpa del tomate y añadirlo al melocotón. Mezclar el resto de los ingredientes. Aliñar las aceitunas negras y remover.

consejo: acompañar con licor de membrillo bien frío.

mejor momento: ideal para una merienda o aperitivo de junio a noviembre.

Sabor *dulce*
Estilo *atrevido*
Estación *verano*

Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas Gordal Zaragoza

Sabor *dulce*
Estilo *elegante*
Estación *primavera*
Tiempo de preparación *4 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal
- Cebolla dulce de Fuentes de Ebro
- Butifarra de lengua
- Azafrán del Jiloca
- Aceite de oliva

elaboración:

cortar la cebolla en rombos y la butifarra laminada fina.
Tostar el azafrán al horno, chafar en un mortero añadiendo aceite de oliva.
En un bol mezclar todos los ingredientes e incorporar las aceitunas Gordal. Remover.

consejo: acompañar de licor de Garnac.

mejor momento: todo el año.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Mario Céspedes

Asturias



Aceitunas verdes, chorizo picante y maíz dulce

ingredientes:

- Aceitunas verdes
- Chorizo curado troceado
- Maíz dulce en grano
- Cebolla en juliana
- Tomate picado
- Aceite de oliva
- Perejil picado

elaboración:

en un recipiente colocamos las aceitunas verdes, el tomate picado y despepitado, aceite de oliva, maíz y, finalmente, el chorizo picado y el perejil. Removemos bien y servimos.

Sabor picante

Estilo clásico

Estación invierno

Tiempo de preparación 3 minutos

consejo: es mejor utilizar un chorizo picante y procurar no echar demasiado. De lo contrario, podría dejar demasiado fuerte nuestro aliño.

mejor momento: para disfrutar en cualquier momento del día.

Aceitunas negras, queso La Peral y membrillo

ingredientes:

- Aceitunas negras
- Queso La Peral
- Nueces
- Dulce de membrillo
- Menta
- Aceite de oliva

Sabor dulce

Estilo divertido

Estación otoño

Tiempo de preparación 3 minutos

elaboración:

en un recipiente mezclar las aceitunas negras, las nueces previamente picadas, el queso La Peral cortado en trozos y el dulce de membrillo picado. Una vez mezclados todos estos ingredientes, añadimos un chorrito de aceite de oliva y, finalmente la menta picada.



consejo: no trocear demasiado finas las nueces.

Picar la menta en el último momento y añadir inmediatamente a la mezcla.

mejor momento: puede ser una merienda ideal para los niños.

Aceitunas Gordal con bonito del Cantábrico y vinagre de sidra

Sabor picante

Estilo creativo

Estación verano

Tiempo de preparación 4 minutos

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Bonito del Cantábrico
- Vinagre de sidra • Aceite de oliva
- Granos de mostaza • Guindilla • Melisa
- Ralladura de limón • Sal

elaboración:

en un recipiente colocamos primero el bonito picado en cubos, una pizca de sal, un chorro de vinagre de sidra, aceite de oliva, los granos de mostaza y la guindilla. Removemos la mezcla y añadimos las aceitunas Gordal. Mezclamos e incorporamos la melisa picada, con la ralladura de limón. Dejar reposar unos minutos y servir.

consejo: no abusar demasiado del vinagre de sidra, podría dejar la preparación muy ácida. Utilizar un rallador fino para el limón.

mejor momento: puede tomarse como aperitivo antes de la comida.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Nacho Basurto

Cantabria



Aceitunas verdes mar y nada más

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Pimiento rojo de isla asado
- Anchoas cortadas en tacos • Boquerones cortados en tacos • Aceite de oliva virgen extra • Vinagre de sidra de manzana • Yema fresca de erizo de mar

elaboración:

triturar el pimiento rojo asado y pelado. Trocear las anchoas y los boquerones. Mezclar y batir la yema de erizo con el vinagre de sidra de manzana y aceite de oliva virgen extra. Poner las aceitunas verdes en un bol con la mezcla. Macerar durante 1 hora. Añadir el puré del pimiento, las aceitunas verdes aliñadas y las anchoas y boquerones. Rociar con el aliño.

Sabor *salado*

Estilo *elegante*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: acompañar con sidra de manzana de Cantabria.

mejor momento: al medio día, antes del primer vino blanco del día.

Aceitunas negras Lebaniegas

ingredientes:

- Aceitunas negras • Aceite de oliva • Castañas
- Mini tacos de queso curado de cabra • Ráspanos de la zona (arándanos) • Cebolla roja juliana escalfada en agua y vinagre • Miel de Liébana • Romero fresco de la zona
- Orujo de hierbas lebaniego

elaboración:

poner el romero y las castañas en una sartén y sofreír con unas gotas de aceite. Añadir la miel y caramelizar. Flambear el orujo, retirar de fuego y dejar enfriar. Romper las castañas con una cuchara, añadir las aceitunas negras, la cebolla roja en juliana escalfada, los mini tacos de queso de cabra y, por último, los ráspanos. Incorporar unas gotas de aceite de oliva y dejar posar 20 minutos, removiendo con cuidado antes de comer.

consejo: servir frío, reposado y comer con los dedos.

mejor momento: a media mañana.

Sabor *dulce*
Estilo *creativo*
Estación *invierno*
Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas Gordal con mestiza

Sabor *picante*
Estilo *divertido*
Estación *primavera*
Tiempo de preparación *4 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Tentáculos de pulpo pequeños
- Mejillones de roca • Aceite de oliva • Pimentón picante y dulce • Escamas de sal • Patatas fritas
- Cerveza rubia • Cerveza negra • Tabasco • Ginebra
- Angostura

elaboración:

poner en un cuenco el aceite, el pimentón dulce y picante y mezclar hasta disolver bien. Añadir las aceitunas Gordal, los tentáculos de pulpo cocido y cortado en tacos, junto con los mejillones abiertos al vapor. Dejar marinar 3 minutos. Colocar patatas fritas clásicas en un plato y, encima, las aceitunas aliñadas con el pulpo y los mejillones. Salpicar con las escamas de sal.

consejo: acompañar de una mestiza bien fría (cerveza rubia y negra al 50% con unas gotas de tabasco, ginebra y angostura).

mejor momento: como aperitivo socorrido, rápido, sencillo a la vez que contundente.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Rubén Sánchez

Castilla-La Mancha



Aceitunas negras manchegas

ingredientes:

- Aceitunas negras • Pimienta negra • Queso manchego curado • Ajo morado de Las Pedroñeras
- Mosto de uva • Berenjena de Almagro • Cebollino
- Aceite de oliva

elaboración:

laminamos el diente de ajo muy fino y lo mezclamos con el aceite de oliva. Dejamos reposar unos quince minutos. En un cuenco ponemos las aceitunas negras, la pimienta negra, echamos el mosto de uva y trocitos de berenjena de Almagro. Añadimos queso manchego curado, el aceite de oliva con el ajo y el cebollino. Dejamos macerar durante veinte minutos.

Sabor *picante*

Estilo *atrevido*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: podemos aprovechar quesos que se hayan quedado un poco secos.

mejor momento: antes de iniciar un recorrido por las tierras de La Mancha.

Aceitunas verdes con daditos de gelatina de Martini

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Miel de la Alcarria
- Martini • Gelatina • Agua • Sémola blanca
- Vinagre de Jerez • Aceite de oliva

elaboración:

con anterioridad, mezclamos el Martini, el agua y la gelatina. Dejamos cuajar y cortamos en daditos pequeños. En un cuenco, depositamos las aceitunas verdes y echamos los daditos de Martini, la sémola blanca, el vinagre de Jerez, la miel y el aceite de oliva. Movemos con movimientos envolventes. Dejamos macerar durante un cuarto de hora.

consejo: hacer la gelatina el día anterior para que cuaje sin prisas.

mejor momento: son el aperitivo perfecto para los amantes del vermut.

Sabor *dulce*

Estilo *divertido*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *3 minutos*



Aceitunas Gordal con melón y picante

Sabor *picante*

Estilo *elegante*

Estación *verano*

Tiempo de preparación *4 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Azafrán de La Mancha
- Daditos de melón de Villacañeros • Romero • Cayena
- Curry • Bacalao seco • Aceite de oliva

elaboración:

en un mortero aplastamos el azafrán y el romero. En un bol depositamos las aceitunas Gordal y la cayena en trocitos pequeños y una punta de curry.

A continuación echamos la molienda de azafrán y romero, los daditos de melón y el bacalao seco. Por último, añadimos el aceite de oliva. Movemos toda la mezcla con movimientos envolventes.

Dejamos reposar veinte minutos.

consejo: utilizar una cayena que conozcamos para que no quede muy picante.

mejor momento: haciendo una pausa después de tomar el sol con un zumo de tomate.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Antonio
y Javier González

Castilla y León



Aceitunas negras picantonas

ingredientes:

- Aceitunas negras • Albahaca • Mozzarella
- Tomate concassé • Guindillas • Aceite de oliva virgen extra • Picolinos

elaboración:

mezclar en un bol la albahaca, mozzarella, tomate maduro rallado, guindillas y aceite de oliva virgen extra. Triturar todo y echarlo a las aceitunas negras, guardándolo en frío. En el momento de comer, añadir algo de tomate concassé y juliana de albahaca. Acompañar con los picolinos.

Sabor *picante*

Estilo *clásico*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *4 minutos*

consejo: utilizar albahaca fresca ya que tiene más aroma.

mejor momento: para picar antes de una comida, fundamentalmente de pasta.

Aceitunas verdes marinadas

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Eneldo • Huevo
- Espumoso de Castilla • Sal
- Azúcar • Trucha ahumada
- Ensalada variada • Aceite de oliva virgen extra • Vinagre de vino

elaboración:

mezclar en un bol las aceitunas verdes, el eneldo, el espumoso de Castilla, sal y azúcar en dos por uno. Envasar al vacío si fuese posible y guardar en frío. Poner trucha ahumada, añadir las aceitunas verdes, y machacar una yema de huevo cocido ligándolo con el aceite de oliva virgen extra. Remover y añadir vinagre de vino.

consejo: utilizar ahumados de confianza.

mejor momento: perfectas en una ensalada de ahumados.

Sabor *dulce*
Estilo *clásico*
Estación *otoño*
Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas Gordal de alterne

Sabor *dulce*
Estilo *divertido*
Estación *otoño*
Tiempo de preparación *4 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal
 - Ron
- Jarabe de azúcar
 - Lima
- Hierbabuena
- Agua mineral
 - Angostura

elaboración:

mezclar en un bol las aceitunas Gordal con el resto de ingredientes. Servir pinchadas con palillos y el líquido en el cuenco.

consejo: los rones envejecidos tienen más sabor que los blancos.

mejor momento: es un aliño ideal para picar tomando copas.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Óscar Manresa

Cataluña



Aceitunas Gordal con aliño mar y montaña

ingredientes:

- Aceitunas Gordal
- Anchoas de l'Escala
- Queso rallado "montsec"
- Tomate rallado
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

cortar en piquillo las anchoas y mezclar con el tomate rallado, sal y aceite de oliva virgen extra. Añadir las aceitunas Gordal y, por último, la ralladura de queso.

Sabor salado

Estilo divertido

Estación verano

Tiempo de preparación 3 minutos

consejo: acompañar con un buen vino blanco D.O. Penedés.

mejor momento: en un momento informal, en reunión con amigos.

Aceitunas negras con gambas de Palamós

ingredientes:

- Aceitunas negras
- Gambas de Palamós
- Mostaza antigua
- Azúcar
- Vinagre de Módena
- Aceite de oliva
- Eneldo
- Jugo de las cabezas de las gambas

elaboración:

disponemos en un bol las aceitunas negras y después las gambas peladas y cocidas. Para el aliño, mezclamos el resto de ingredientes y los incorporamos.

consejo: colar bien el jugo de las cabezas de las gambas, para no encontrarnos con trozos de carcasa.

mejor momento: como aperitivo en una ocasión especial.

Sabor *salado*

Estilo *divertido*

Estación *verano*

Tiempo de preparación *3 minutos*



Aceitunas verdes con aliño de escalibada

Sabor *picante*

Estilo *creativo*

Estación *verano*

Tiempo de preparación *3 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas verdes
- Pimiento rojo
- Cebolla
- Berenjena
- Aceite de oliva

elaboración:

cortar en piquillo las verduras en frío, previamente asadas. Mezclar con las aceitunas verdes y regar con aceite de oliva y sal.



consejo: si quieres dejar a tus invitados con la boca abierta, puedes cubrir con una cucharadita de alioli, montar en tostaditas y gratinar.

mejor momento: para sorprender en eventos familiares.

ALIÑOS DE ACEITUNA



by Dani Albers

Comunidad Valenciana



Aceitunas verdes con bacalao salado

ingredientes:

• Aceitunas verdes • Pimiento seco (bajoca seca de pericana autóctona de la montaña de Alicante y Valencia) • Migas de bacalao semi-saladas • Aceite de oliva virgen extra • Dientes de Ajo

elaboración:

se fríe el pimiento seco (bajoca seca de pericana) y se retira. Dejamos enfriar para que así se transforme su textura en crujiente. Cortamos en brunoise dos dientes de ajo. Se mezcla en un bol todos los ingredientes y se añaden las aceitunas verdes y el aceite de oliva virgen extra. Se remueve y emplatamos con unas tostadas para servir sobre ellas.

Sabor *salado*

Estilo *creativo*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: si no encontramos bajoca seca de pericana se puede hacer con pimientos secos o ñoras.

mejor momento: si vamos a salir a navegar, en el barco están buenísimas, y en tierra también.

Aceitunas negras con longanizas de pascua y pebrella

ingredientes:

- Aceitunas negras
- Longanizas de Pascua
- Aceite de oliva virgen extra
- Pebrella (planta aromática de la Sierra Mariola de Alicante)
- Vino moscatel
- Pimentón dulce valenciano

elaboración:

picar muy bien las longanizas de Pascua curadas. Una vez picadas, mezclar con el vino moscatel y dejar macerar unos minutos. Añadir las aceitunas negras y mezclar todo en un bol junto a la pebrella y el aceite de oliva. Decorar con un poco de pimentón.

consejo: también se puede hacer con otros embutidos y hierbas aromáticas que tengamos al alcance de la mano.

mejor momento: puede servir como primer plato o para compartir en el centro de la mesa.

Sabor *salado*
Estilo *clásico*
Estación *otoño*
Tiempo de preparación *4 minutos*



Aceitunas Gordal con mojama y turrón de Jijona

Sabor *dulce*

Estilo *creativo*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *5 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal
- Aceite de oliva virgen extra
- Mojama curada
 - Cebollino
- Turrón de Jijona

elaboración:

cortamos la mojama en lonchas de 1mm de grosor. Trituramos con batidora o Thermomix el turrón de Jijona. Una vez triturado el turrón, lo mezclamos con las aceitunas Gordal y la mojama. Aliñamos con aceite de oliva virgen extra y cebollino picado.

consejo: utilizar un turrón de Jijona artesano.

mejor momento: como complemento de una comida ligera.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Diego Bonilla

Extremadura



Aceitunas Gordal, torta del Casar y maíz tostado

ingredientes:

- Aceitunas verdes Gordal
- Torta del Casar
- Maíz tostado
- Miel de romero

elaboración:

pinchar la aceituna con un palillo y untar levemente en la torta del Casar.

A continuación rebozamos con el maíz tostado, previamente troceado, y finalmente rociamos con un poquito de miel de romero.

Sabor *dulce*

Estilo *divertido*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: atemperar la torta del Casar a temperatura ambiente para asegurarnos de que se puede untar bien.

mejor momento: el momento justo sería ese en el que coincida que tienes a tu gente cerca. Sencillo y delicioso.

Aceitunas negras con aliño ibérico

ingredientes:

- Aceitunas negras • Jamón ibérico • Puntas de espárragos trigueros • Criadillas de tierra
- Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

en una sartén bien caliente con un poquito de aceite de oliva virgen extra salteamos los trigueros troceados junto a las criadillas de tierra, salpimentamos y reservamos hasta que pierda el calor. Añadimos las aceitunas negras bien escurridas que tendremos en la nevera y mezclamos levemente con el jamón ibérico cortado en juliana.

consejo: probar en crudo el espárrago triguero, si da un sabor amargoso, escaldar previamente con un agua ligeramente azucarada.

mejor momento: excelente aperitivo para acompañar un buen vino de pitarra o una cervecita bien fresquita a mediodía, mientras se acaba de hacer la comida.

Sabor *salado*
Estilo *creativo*
Estación *otoño*
Tiempo de preparación *4 minutos*



Aceitunas verdes con aliño de la Vera

Sabor *dulce*

Estilo *atrevido*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *3 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Cebolleta tierna
- Aceite de oliva virgen extra • Ralladura de limón
- Ramita de canela • Pimentón dulce de la Vera

elaboración:

en un bol introducimos la ralladura de limón, la cebolleta picada y la rama de canela desmenuzada. Cubrimos con el aceite de oliva virgen extra y espolvoreamos el pimentón dulce. Mezclamos bien. Finalmente, añadimos las aceitunas verdes y reservamos en la nevera hasta la hora de servir.

consejo: los más atrevidos pueden añadir un chorrillo de anís.

mejor momento: siempre que volvamos a casa después de un paseo matinal y antes de comer.



ALÍÑOS DE ACEITUNA



by Pepe Solla

Galicia



Aceitunas verdes de interior

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Embutido de lacón cocido
- Pimentón dulce • Aceite de oliva virgen extra
- Cachelos (patatas cocidas con piel)
- Grelo cocido

elaboración:

triturar el grelo con su agua de cocción. Cortar el embutido de lacón en tacos. Pelar los cachelos y trocearlos en dados. Mezclar todo con las aceitunas verdes, espolvorear con pimentón dulce y terminar con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Dar una vuelta y servir.

Sabor *salado*

Estilo *atrevido*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *3 minutos*

consejo: si te gusta el picante, puedes cambiar el pimentón dulce por picante.

mejor momento: para esos días lluviosos que no quieres salir de casa.

Aceitunas negras marinas y rápidas

ingredientes:

- Aceitunas negras
- Berberechos al natural en conserva
- Chimichurri de algas de Portomuiños
- Cilantro

elaboración:

mezclar muy bien todos los ingredientes al gusto con las aceitunas negras, removiendo para que se integren los sabores. Servir en un plato bonito y decorar con el cilantro picado encima.

consejo: podemos encontrar el chimichurri de algas en tiendas especializadas.

mejor momento: antes de una buena cena.

Sabor *dulce*
Estilo *clásico*
Estación *primavera*
Tiempo de preparación *4 minutos*



Aceitunas Gordal con aliño marinero de verano

Sabor *picante*
Estilo *creativo*
Estación *verano*
Tiempo de preparación *5 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal
- Sardinas frescas
- Sal ahumada
- Pimientos de Padrón
- Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

limpiar las sardinas, hacer lomos y desespinar. Marinar las sardinas en una mezcla de agua y limón al 50%. Escurrir, trocear y cubrir con aceite de oliva virgen extra. Abrir los pimientos de Padrón y coger sus semillas, reservar. Mezclar las aceitunas Gordal con las semillas, los trozos de sardina, dar punto de sal ahumada, un toque de aceite, revolver y servir.

consejo: si no hay sardinas frescas, podemos cogerlas en conserva.

mejor momento: después de una mañana de playa.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Raúl Resino

Islas Baleares



Aceitunas verdes con aliño de sobrasada, alcaparras y anchoas

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Sobrasada
- Anchoas • Caldo de las propias aceitunas
- Cebollino picado • Aceite de oliva
- Alcaparras • Ajo • Perejil

elaboración:

reservar las aceitunas verdes y el cebollino, y pasar el resto de ingredientes por la batidora. Mezclar este aliño con las aceitunas verdes y el cebollino picado.

Sabor *picante*

Estilo *atrevido*

Estación *verano*

Tiempo de preparación *4 minutos*

consejo: estas aceitunas verdes la acompañaremos con una cerveza o vino.

mejor momento: para momentos divertidos, informales, o ver un partido de fútbol entre amigos.

Aceitunas negras con aliño de pesto de queso mahonés

ingredientes:

- Aceitunas negras • Queso mahonés
- Albahaca • Piñones • Ajo • Aceite de oliva
- Perejil

elaboración:

rallar el queso mahonés y pasar por la batidora con el resto de ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Mezclar con las aceitunas negras. Remover.

consejo: el pesto tradicional lleva queso parmesano y no lleva perejil. Si lo añadimos, no se oxidará la albahaca y aguantará más el color verde.

mejor momento: como aperitivo en cenas y reuniones en fechas señaladas, entre amigos y familiares.



Sabor *dulce*

Estilo *clásico*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *3 minutos*



Aceitunas Gordal con aliño de trampo, cilantro y comino.

Sabor *picante*

Estilo *creativo*

Estación *verano*

Tiempo de preparación *5 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Cebolla • Pimiento rojo
- Pimiento verde • Ajo • Cilantro fresco
- Tomate en rama • Aceite de oliva • Vinagre de Jerez
- Comino molido • Caldo de las propias aceitunas

elaboración:

picar todos los ingredientes, menos las aceitunas Gordal, y pasar por la batidora. Batir hasta que se quede como una pasta. La mezcla resultante, la añadimos a las aceitunas Gordal. Remover.

consejo: el trampo es una picada de cebolla, tomate, pimiento y ajo, aliñada con sal, aceite y vinagre, todo troceadito, que se consume mucho en Baleares, tanto en cocas como en ensaladas, tapas, etc.

mejor momento: perfecto para la hora del vermut.



ALÍÑOS DE ACEITUNA



by Santiago
Evangelista García

Islas Canarias



Aceitunas verdes candentes

ingredientes:

• Aceitunas verdes • Almogrote (queso duro rallado, tomate maduro, aceite de oliva, guindilla y pimentón) • Ajos enteros • Comino en grano • Cilantro • Aceite de oliva virgen extra • Pepinillo

elaboración:

colocamos las aceitunas en un cuenco. Añadimos el almogrote. Machacamos en un mortero los granos de cominos con el cilantro y se lo añadimos. Incorporamos el aceite de oliva virgen extra, dientes de ajo enteros y aplastados. Terminamos con el pepinillo en rodajitas.

Sabor *salado*

Estilo *atrevido*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *3 minutos*

consejo: dejar reposar unas horas en un lugar fresco pero no en frigorífico. Comer con los dedos. El almogrote se puede comprar en tiendas especializadas.

mejor momento: por la tarde con unos amigos.

Mixtura de aceitunas negras y queso

ingredientes:

- Aceitunas negras
- Queso blanco ahumado
- Chorrillo de vino malvasía
- Tomillo fresco
- Miel de palma
- Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

colocamos las aceitunas negras en un cuenco. Añadimos el vino malvasía y el tomillo fresco. Cortamos el queso ahumado semi-curado y se lo añadimos a las aceitunas. Terminamos con un chorrillo de aceite de oliva virgen extra y la miel de palma.

consejo: dejar en maceración unas horas en el frigorífico. Comer con un tenedor pequeño o una brocheta.

mejor momento: por la tarde con un Martini.

Sabor *dulce*
Estilo *elegante*
Estación *verano*
Tiempo de preparación *3 minutos*



Aceitunas Gordal exóticas

ingredientes:

- Aceitunas Gordal
- Papaya
- Piña tropical (Isla del Hierro)
- Plátano de Canarias
- Aceite de oliva virgen extra
- Confitura de pimiento
- Jengibre rallado
- Menta fresca

elaboración:

troceamos las frutas en cuadrados más o menos medianos, un poco más pequeños que las aceitunas Gordal, excepto el plátano, que lo cortamos en media luna. Ponerlo todo en un cuenco, junto con las aceitunas Gordal. Añadir una cucharada de confitura de pimiento, el jengibre rallado, el aceite de oliva virgen extra y la menta fresca rota con los dedos. Dejar macerar.

consejo: si no se va a consumir de inmediato es mejor añadir el plátano a última hora para evitar la oxidación.

mejor momento: en una pausa de media mañana.

Sabor *salado*

Estilo *clásico*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *4 minutos*



ALIÑOS DE ACEÍTUNA



by Angelita Alfaro

La Rioja



Aceitunas verdes en sabores y emociones

ingredientes:

- Aceitunas verdes
- Pimiento morrón rojo y amarillo
- Cerezas frescas
- Aguacate
- Lima
- Aceite de oliva virgen extra (arbequina)
- Mostaza de Dijón
- Vinagre de cerezas

elaboración:

cortamos muy diminutos el pimiento rojo y amarillo. Las cerezas las cortamos en cuartos, y el aguacate en dados mojados en lima. Ponemos todos los ingredientes en un bol junto con las aceitunas verdes. Para el aliño, en un tarrito de cristal añadimos el aceite de oliva virgen extra, el vinagre de cerezas y la mostaza. Lo agitamos y volcamos sobre el conjunto de ingredientes.

Sabor *dulce*

Estilo *elegante*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *5 minutos*

consejo: intentar que las cerezas no estén muy maduras para poder trocearlas bien.

mejor momento: cuando volvemos a casa antes de comer después de una mañana paseando por el parque.

Aceitunas negras con pan y cebolla

ingredientes:

• Aceitunas negras • Cebolleta fresca • Pimientos verdes • Queso Larra (Roncal) de media curación en dados • Setas de mayo • Ajo • Tomate maduro • Mostaza de Dijón • Aceite de oliva virgen extra (arbequina) • Vinagre de guindas garrafales

elaboración:

picar la cebolleta muy menudita, que macerada resulta riquísima. La echamos a un bol con los pimientos cortados en dados diminutos, los dados de queso y las setas, que habremos salteado con un ajo picadito y un poco de sal. Para el aliño, en un tarro de cristal echamos el tomate, el aceite de oliva virgen extra, el vinagre de guindas y la mostaza. Agitamos todo y lo echamos sobre las aceitunas negras.

consejo: si no tenemos queso Larra, podemos coger un manchego de media curación.

mejor momento: según la cantidad de aliño que pongamos, puede ser un aperitivo o un primer plato.

Sabor *picante*

Estilo *divertido*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas Gordal frikis

ingredientes:

• Aceitunas Gordal • Salmón ahumado • Bacalao desalado • Tirabeques • Grosellas • Aceite de oliva virgen extra (arbequina) • Puré de frambuesas • Aceite de perejil • Vinagre de guindas • Sal

elaboración:

ponemos los dados de salmón en un bol, con el bacalao y los tirabeques blanqueados cortados en juliana muy fina.

Echamos las aceitunas Gordal y formamos una vinagreta a base de grosellas, puré de frambuesas, aceite de oliva virgen extra y vinagre de cerezas. Mezclamos todo con mimo y lo rematamos con un aceite de perejil en forma de gotitas para el contraste del puré de frambuesas. Dejar macerar.

consejo: si no tenemos puré de frambuesas podemos recurrir a una mermelada de este fruto.

mejor momento: un aperitivo ideal para la cena de Nochebuena.

Sabor *salado*

Estilo *atrevido*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *5 minutos*



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Sergio Fernández

Madrid



Aceitunas verdes chulas

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Jengibre • Salsa de soja
- Aceite de oliva • Pimienta negra recién molida
- Guindilla cayena molida • Berberechos de lata escurridos • Cáscara de limón • Perejil picado

elaboración:

rallar o cortar finito el jengibre, la guindilla, la cascara de limón y el perejil. Poner junto con las aceitunas verdes, la soja, un poco de aceite de oliva y terminar con la pimienta y los berberechos.

Sabor **picante**

Estilo **atrevido**

Estación **verano**

Tiempo de preparación **3 minutos**

consejo: preparar el día anterior y tener listo en la nevera, para ponerle el perejil en el último momento.

mejor momento: a media tarde.

Aceitunas negras ribereñas

ingredientes:

• Aceitunas negras • Espárragos trigueros
• Jamón serrano en taquitos • Habas fritas
• Cilantro seco machacado • Aceite de oliva virgen extra • Unas gotitas de vinagre de Jerez • Hojas de hierbabuena frescas

elaboración:

colocar las aceitunas negras en un bol, junto con los granos de cilantro machacados, los dados de jamón, los espárragos cortados y salteados en aceite, las habas fritas, el vinagre de Jerez, el aceite de oliva virgen extra y las hojas de hierbabuena frescas.

consejo: servir frío, reposado y comer con los dedos.

mejor momento: a media mañana.

Sabor *salado*

Estilo *clásico*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *4 minutos*



Aceitunas Gordal con arenques

ingredientes:

• Aceitunas Gordal • Arenques limpios y cortados en dados • Naranjas • Ajetes frescos
• Tomates frescos y secos • Cebollino
• Cebolla morada • Tomate seco
• Aceite de oliva virgen extra

elaboración:

cortar los arenques en dados de 1x1 cm y juntarlos con las aceitunas Gordal. Añadir gajos de naranja y el zumo que resulte de limpiarlas. Incorporar los ajetes cortados finos, el cebollino y los dos tipos de tomates, frescos y secos. Añadir en último lugar la cebolla morada cortada en juliana y terminar con un poco de aceite de oliva virgen extra.

consejo: no es necesario que se marine mucho tiempo, hacer y servir, mejor fresquito. Si no tenemos arenques, podemos utilizar anchoas, boquerones, salmón ahumado.

mejor momento: aperitivo del mediodía o media tarde.

Sabor *salado*

Estilo *elegante*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *5 minutos*



ALIÑOS DE ACEITUNA



by Juan
Antonio Pellicer

Murcia



Aceitunas verdes con vinagreta de azahar y apio

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Miel de azahar
- Ralladura de piel de limón verde • Aceite de oliva virgen extra • Tallos de apio • Sal Maldón

elaboración:

limpiar los tallos de apio y cortar en dados. Poner en un bol la miel con el aceite de oliva virgen extra y mezclar muy bien. Añadir el resto de ingredientes y las aceitunas verdes. Dejar macerar durante una media hora.

Sabor *dulce*

Estilo *creativo*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *3 minutos*

consejo: acompañar con un buen vino blanco. También podemos agregar a esta elaboración unos dados de naranja.

mejor momento: mientras decidimos qué vamos a comer.

Aceitunas negras con pepino y tomate

ingredientes:

- Aceitunas negras • Pepino
- Tomates cherry
- Orégano • Sal Maldón • Pimienta negra recién molida • Perejil • Vinagre de Jerez

elaboración:

pelar el pepino y cortar en dados. Lavar los tomates y cortar en cuartos.

Poner todos los ingredientes en un bol con las aceitunas negras, mezclar bien y dejar macerar durante una hora en el frigorífico. Espolvorear con perejil picado.

consejo: acompañar con un buen vino de Jerez.

mejor momento: en una barbacoa no pueden faltar estas aceitunas negras mientras van saliendo las carnes.

Sabor *salado*
Estilo *creativo*
Estación *verano*
Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas Gordal huertanas con bonito

Sabor *salado*

Estilo *divertido*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *4 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Pimiento rojo • Pimiento verde
- Cebolla • Tomates cherry • Bonito en salazón
- Ajo • Aceite de oliva virgen extra • Vinagre • Perejil

elaboración:

picar todas las hortalizas en dados muy pequeños. Cortar en dados el bonito en salazón. Poner en un bol todos los ingredientes y las aceitunas Gordal. Dejar macerar durante una hora en el frigorífico.



consejo: las verduras se pueden picar a mano o utilizar una picadora.

mejor momento: integradas en el menú de una celebración en familia.

ALIÑOS DE ACEITUNA



by Nacho Garbayo

Navarra



Aceitunas verdes en ajoarriero

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Pimientos del piquillo
- Ajo • Cebolleta • Bacalao ahumado
- Aceite de oliva virgen extra (arbequina)

elaboración:

mezclar en un bol las aceitunas verdes con los pimientos del piquillo cortados en tiras, el ajo picado muy fino, la cebolleta cortada en juliana y las lonchas de bacalao, cortadas en dados de 0,5 cm. Rematar con un chorro de aceite de oliva virgen extra variedad arbequina, remover y dejar reposar media hora.

Sabor *picante*

Estilo *clásico*

Estación *otoño*

Tiempo de preparación *3 minutos*

consejo: un verdejo de Rueda bien frío sería el maridaje perfecto. Existe una variedad de aceite ecológico arbequina que se cultiva en Navarra, que le daría un gran toque final.

mejor momento: ideal para amenizar a nuestros invitados antes de una comida. Les abrirá el apetito.

Aceitunas negras al pacharán

ingredientes:

- Aceitunas negras
- Queso Roncal
- Pacharán
- Canela
- Frutos rojos

elaboración:

mezclar en un bol las aceitunas negras con el queso cortado en pequeños dados y los frutos rojos. Espolvorear con canela, añadir un chorro de pacharán y remover. Dejar reposar 20 minutos.

consejo: cócteles, combinados, vinos dulces... podemos maridar estas aceitunas negras con múltiples licores.

mejor momento: aliño dulce, interesante para compartir con combinados.

Sabor *salado*
Estilo *creativo*
Estación *verano*
Tiempo de preparación *5 minutos*



Aceitunas Gordal y pochas a la Navarra

Sabor *picante*

Estilo *creativo*

Estación *invierno*

Tiempo de preparación *5 minutos*

ingredientes:

- Aceitunas Gordal • Pochas cocidas • Cebolleta
- Pimientos rojos y verdes picados • Zanahoria rallada
- Pimentón dulce o picante • Aceite de oliva virgen extra (pical) • Zumo de limón

elaboración:

mezclar en un bol las aceitunas Gordal con las pochas, las verduras y remover. Incorporar el pimentón dulce o picante, un chorrito de zumo de limón y un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra pical. Remover y servir.

consejo: para este aliño recomiendo un aceite de oliva variedad pical, con más sabor y un puntito picante. Y como nos basamos en uno de los platos más navarricos, lo acompañaremos con un buen rosado de Navarra bien frío.

mejor momento: es un aliño bastante contundente, por lo que se puede emplear en un aperitivo de media tarde o una merienda-cena.



ALIÑOS DE ACEITUNA



by David de Jorge

País Vasco



Aceitunas verdes con aliño de frutos secos

ingredientes:

- Aceitunas verdes • Aceite de nuez o avellanas
- Aceite de oliva virgen extra • Piñones tostados
- Avellanas tostadas • Vinagre de sidra
- Zumo de limón • Sal y pimienta negra recién molida

elaboración:

introducir en el vaso de la batidora el vinagre de sidra, con el zumo de limón, la sal y la pimienta. Añadir los frutos secos, los dos aceites y batir. Dejar macerar. Aliñar con esta mezcla las aceitunas verdes.

Sabor picante

Estilo atrevido

Estación otoño

Tiempo de preparación 3 minutos

consejo: si los limones están muy ácidos, podemos añadir un poco de azúcar de caña.

mejor momento: ideal para recuperar energías después de hacer ejercicio.

Aceitunas negras con aliño de hierbas

ingredientes:

• Aceitunas negras • Aceite de girasol
• Aceite de oliva virgen extra • Perejil fresco picado • Albahaca fresca picada • Estragón fresco picado • Vinagre de sidra • Zumo de limón • Sal y pimienta negra recién molida

elaboración:

introducir en el vaso de la batidora el vinagre de sidra, con el zumo de limón, la sal y la pimienta. Añadir los dos aceites y las hierbas picadas. Seguir batiendo hasta incorporar todos los ingredientes. Aliñar con esta preparación las aceitunas negras.

consejo: si elegimos aceitunas sin hueso, se comen mejor.

mejor momento: viendo a los niños en el partido del sábado por la mañana.

Sabor *salado*

Estilo *elegante*

Estación *primavera*

Tiempo de preparación *3 minutos*



Aceitunas Gordal con aliño de mostaza

Sabor *picante*

Estilo *divertido*

Estación *verano*

Tiempo de preparación *3 minutos*

ingredientes:

• Aceitunas Gordal • Aceite de girasol
• Aceite de oliva virgen extra • Vinagre de sidra
• Ajo pelado sin el germen interior • Mostaza
• Sal y pimienta negra recién molida

elaboración:

en el vaso de la batidora introducimos ajo, mostaza, sal, pimienta y vinagre de sidra. Añadimos los dos aceites en fino cordón. Batimos e incorporamos la preparación a las aceitunas Gordal.

consejo: maridan muy bien con un cava bien frío.

mejor momento: al llevar mostaza pueden acompañarse de una buena carne roja.





Listado de recetas por cocineros

José Luis Tarín

Aceitunas Gordal al pesto con bacalao salado tipo inglés
Aceitunas negras aliñadas a la naranja picante
Aceitunas verdes del año

Manuel Alburquerque

Aceitunas negras con fresones
Aceitunas verdes con bacalao y naranja
Aceitunas Gordal, queso de cabra y miel

Miguel Flores

Aceitunas negras con un toque mediterráneo
Aceitunas verdes con vinagreta de pimientos asados
Aceitunas Gordal con cítricos

Manuel Barranco

Aceitunas verdes Huesca
Aceitunas negras Teruel
Aceitunas Gordal Zaragoza

Mario Céspedes

Aceitunas verdes, chorizo picante y maíz dulce
Aceitunas negras, queso La Peral y membrillo
Aceitunas Gordal con bonito del Cantábrico y vinagre de sidra

Nacho Basurto

Aceitunas verdes mar y nada más
Aceitunas negras Lebaniegas
Aceitunas Gordal con mezcla

Rubén Sánchez

Aceitunas negras manchegas
Aceitunas verdes con daditos de gelatina de Martini
Aceitunas Gordal con melón y picante

Antonio y Javier González

Aceitunas negras picantonas
Aceitunas verdes marinadas
Aceitunas Gordal de alterne

Óscar Manresa

Aceitunas Gordal con aliño mar y montaña
Aceitunas negras con gambas de Palamós
Aceitunas verdes con aliño de escalibada

Dani Albors

Aceitunas verdes con bacalao salado
Aceitunas negras con longanizas de pascua y pebrella
Aceitunas Gordal con mojama y turrón de Jijona

Diego Bonilla

Aceitunas Gordal, torta del Casar y maíz tostado
Aceitunas negras con aliño ibérico
Aceitunas verdes con aliño de la Vera

Pepe Solla

Aceitunas verdes de interior
Aceitunas negras marinas y rápidas
Aceitunas Gordal con aliño marinero de verano

Raúl Resino

Aceitunas verdes con aliño de sobrasada, alcaparras y anchoas
Aceitunas negras con aliño de pesto de queso mahonés
Aceitunas Gordal con aliño de trampo, cilantro y comino

Santiago Evangelista García

Aceitunas verdes candentes
Mixtura de aceitunas negras y queso
Aceitunas Gordal exóticas

Angelita Alfaro

Aceitunas verdes en sabores y emociones
Aceitunas negras con pan y cebolla
Aceitunas Gordal frikis

Sergio Fernández

Aceitunas verdes chulas
Aceitunas negras ribereñas
Aceitunas Gordal con arenques

Juan Antonio Pellicer

Aceitunas verdes con vinagreta de azahar y apio
Aceitunas negras con pepino y tomate
Aceitunas Gordal huertanas con bonito

Nacho Garbayo

Aceitunas verdes en ajoarriero
Aceitunas negras al pacharán
Aceitunas Gordal y pochas a la Navarra

David de Jorge

Aceitunas verdes con aliño de frutos secos
Aceitunas negras con aliño de hierbas
Aceitunas Gordal con aliño de mostaza

interaceituna
organización interprofesional de la aceituna de mesa

aceitunas
de **españa**  ¡me gustan!







ALIÑOS DE ACEITUNA. **Explosión de sabores.**

www.elaceituning.com