



Nota de Prensa

Monta un terraceo de balcón con las aceitunas de mesa

- El aperitivo aliado del buen tiempo con el que disfrutar de las terrazas sin salir de nuestra casa
- En pinchos, brochetas o aliñadas: recetas sencillas para elaborar con este producto milenario
- Un alimento que cuenta con multitud de posibilidades para un picoteo diferente

(08 may. 2020). En estas semanas, todos hemos tenido que despedirnos de las rutinas características de este periodo estacional. La primavera es sinónimo de una mejora del clima, de días más largos y de picotear con nuestros amigos al aire libre. Además de salir todas las tardes a la solidaria cita de los aplausos, puedes convertir el balcón de tu casa en una terraza **con las aceitunas de mesa**.

La aceituna es la Reina de los Aperitivos por excelencia y, gracias a ella, podemos trasladarnos al ambiente que impregna de alegría por estas fechas las calles de toda España. **En pinchos, brochetas o aliños** son algunos de los sencillos y equilibrados tentempiés con los que disfrutar de un alimento que se conserva durante años y que cuenta con un sinfín de posibilidades gastronómicas.

Otorgar a las aceitunas el reconocimiento que merecen

La Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna, está llevando a cabo diferentes programas y actividades de interés para el sector de la aceituna de mesa española. Estas iniciativas tienen como objetivo convertir a



Nota de Prensa

este alimento en **uno de los productos estrella del siglo XXI** y que sus consumidores sepan sacarle todo su potencial.

Pincho campero con aceitunas Cacereña

✓ **Ingredientes**

Aceitunas negras Cacereña, 1 muslito de codorniz escabechada, 2 tomates cherry, 1 rama de tomillo y tosta de pan.



✓ **Elaboración**

Freímos el tomate cherry hasta que se le desprege la piel. Montamos la brocheta sobre una tosta de pan con el tomate cherry, las aceitunas y el muslo de codorniz. Salteamos con el escabeche de la codorniz y añadimos un poco de tomillo.

[Ver en YouTube](#)

El bien avenido con aceitunas Manzanilla

✓ **Ingredientes**

Aceitunas verdes Manzanilla, 2 anchoas, 2 boquerones, 2 guindillas, 2 hojas de eneldo y aceite de oliva.



✓ **Elaboración**

Montamos las brochetas alternando todos los ingredientes. Para finalizar, añadimos un poco de aceite de oliva y decoramos con eneldo.

[Ver en YouTube](#)

El intenso

✓ **Ingredientes (3 pinchos)**

Aceitunas variedad Gordal, 60 g queso cabra en rulo, 20 g almendra frita, 3 hojas de albahaca, aceite de oliva



✓ **Elaboración**



Nota de Prensa

Sobre una rodaja de queso, ponemos la aceituna Gordal y espolvoreamos con almendra frita triturada por encima. Para finalizar, añadimos un poco de aceite de oliva y albahaca.

[Ver en YouTube](#)

#ElRetoDeLaAceituna

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - Tlf: 650 39 02 23

[Aceitunas de España](#)