



Nota de Prensa

#YoCocinoEnCasa

5 formas de dar a las aceitunas de la despensa un toque diferente con ingredientes de nuestro día a día

- Sobrellevarlo conservando la alegría y los buenos hábitos: las aceitunas aliadas del confinamiento en ensaladas, aliños o ¡cookies!
- Un alimento accesible que cuenta con multitud de posibilidades, que se adapta a infinidad de recetas y que se conserva años en la alacena
- Elaborar platos variados y equilibrados con ingredientes básicos para toda la familia es fundamental para superar este periodo de aislamiento

(25 mar. 2020). En unos días, todos nos hemos visto obligados a despedirnos de nuestras rutinas, reinventarnos e improvisar. Para este periodo de aislamiento en el que tenemos que aprovechar todo lo que hay en nuestros hogares, **utilizar las aceitunas de la despensa para elaborar recetas deliciosas y sencillas** es una oportunidad, con la que atreverse a preparar nuevos platos y sacarle partido al potencial de este producto.

La Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna, es una **institución sin ánimo de lucro** formada por las organizaciones más representativas de la producción, la transformación y la comercialización de la aceituna de mesa española. Está realizando un amplio esfuerzo, mediante la puesta en marcha de programas y actividades de interés para el sector, aumentando así el conocimiento de un alimento que busca posicionarse como uno de los productos estrella del siglo XXI.



Nota de Prensa

Disfrutar de una comida variada desde la sencillez

Las Aceitunas de Mesa son un **producto milenario que se adapta a cientos de recetas** y del que se pueden preparar entrantes, platos principales e, incluso, postres. Cookies o ensaladas son solo algunas de las sencillas elaboraciones con las que disfrutar de este succulento alimento.

Ensalada gourmet con aceitunas Gordal

✓ Ingredientes

¼ taza de aceitunas Gordal verdes de España picadas en trozos grandes, 6 cucharadas de nueces, 1 cucharadita de cardamomo (opcional), ½ cucharadita de canela molida, ½ cucharadita de semillas de hinojo, ½ cucharadita de comino molido, 1 cucharadita de sal marina, 1 cucharadita de azúcar moreno, ¼ taza de rúcula fresca (opcional), 4 lonchas finas de queso manchego español, 2 cucharadas de vinagre, 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 1 cucharadita de mostaza, 2 cucharadas de pimientos del piquillo asados de lata finamente picados, aceitunas verdes Gordal adicionales picadas y flores comestibles (opcional).



✓ Elaboración

Mezclamos el cardamomo, la canela, las semillas de hinojo, el comino y el azúcar moreno en un recipiente pequeño. Salteamos las nueces en aceite de oliva virgen extra hasta que adquieran un color ligeramente más oscuro. Mientras aún estén calientes, añadimos la mezcla de especias previamente preparada. Dejamos enfriar a temperatura ambiente (vinagreta). Cortamos las aceitunas verdes Gordal en trozos medianos (piense en el tamaño de un piñón). Colocamos en un recipiente para mezclar y agregamos el vinagre y la mostaza. Añadimos lentamente el aceite de oliva virgen extra batiendo rápidamente. Sazonamos con sal y pimienta al gusto.



Nota de Prensa

✓ Presentación

Mezclamos la rúcula con la vinagreta y añadimos sal y pimienta negra. Esparcimos las nueces junto con las aceitunas Gordal verdes picadas y los pimientos del piquillo alrededor del plato. Adornamos el plato con más aderezo y flores comestibles.

<https://interaceituna.com/recetas/ensalada-gourmet-con-aceitunas-gordal/>

Mejitunas con aceitunas Cacereña

✓ Ingredientes

Aceitunas negras Cacereña, 4 mejillones en escabeche, 40 gr de queso crema, estragón y aceite de oliva.



✓ Elaboración

Picamos los mejillones y mezclamos con el queso y el aceite de oliva hasta hacer una pasta con ellos. Mezclamos la pasta con las aceitunas y añadimos un poco de estragón.

<https://www.youtube.com/watch?v=nTKdy8oXBTw&list=UUTjj-S5tSEnd5uh5klVlesg&index=16>

El Jardín con aceitunas Hojiblanca

✓ Ingredientes

Para las abejas:

Aceitunas negras Hojiblanca, 80 gr de queso y 15 gr de almendras.



Para las mariquitas:

Aceitunas negras Hojiblanca, 2 tomates cherry, 4 galletitas saladas, 30 gr de queso crema y cebollino.



Nota de Prensa

✓ Elaboración

Para las abejitas:

Cortamos el queso en círculos del mismo tamaño de las aceitunas. Cortamos las aceitunas en tres rodajas iguales. Montamos las abejitas intercalando rodajas de aceitunas y queso. Ponemos láminas de almendra imitando a las alas de las abejas y pinchamos con un palillo para sujetar.

Para las mariquitas:

Picamos las aceitunas lo más pequeñas posibles. Cortamos los tomates en dos y ponemos los tomates sobre ellos. Untamos el queso sobre las galletas y poner los tomates sobre ellos. Ponemos una aceituna sobre la galleta imitando la cabeza de la mariquita (hay que poner el agujero de la aceituna hacia arriba). Metemos dos ramitas de cebollino en la aceituna como si fuesen las antenas.

<https://www.youtube.com/watch?v=1Y2Yr6REenA&list=UUTj-S5tSEnd5uh5klVlesg&index=8>

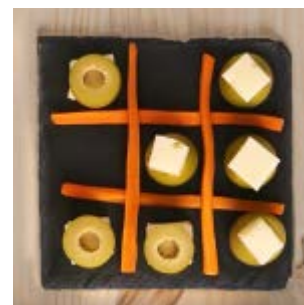
Tres en Raya con aceitunas Gordal

✓ Ingredientes

Aceitunas Gordal, dados de queso y 1 zanahoria.

✓ Elaboración

Cortamos 4 tiras anchas de zanahoria. Ponemos una rodaja de aceituna sobre un dado de queso (repetimos 5 veces para 5 fichas) y ponemos un dado de queso sobre una aceituna entera (volvemos a repetir 5 veces para 5 fichas). Montamos la zanahoria como si fuese un tablero de tres en raya y ponemos las aceitunas en él como si fuesen fichas.



<https://www.youtube.com/watch?v=Qx3fc1RrUvM&list=UUTj-S5tSEnd5uh5klVlesg&index=22>



Nota de Prensa

Cookies de aceitunas negras

✓ Ingredientes

Aceitunas negras Hojiblanca, 100g de harina de repostería, 50g de azúcar blanco, 50g de azúcar moreno, 45g de mantequilla sin sal, 1 huevo pequeño y 10g de levadura.



✓ Elaboración

En un bol tamizamos la harina y añadimos la levadura. Aparte, mezclamos bien la mantequilla (que estará a temperatura ambiente) con el azúcar. Cuando esté bien mezclada la masa añadimos el huevo y batimos todo. Ponemos la mezcla de harina y las aceitunas picadas y hacemos una masa homogénea. Dejamos reposar en el frigorífico unos minutos. Hacemos bolas con la masa sobre una bandeja de horno y las horneamos a 180 grados durante unos 15 minutos.

https://www.youtube.com/watch?v=wJJh_KY5xw&feature=emb_title

#EIRetoDeLaAceituna

[Aceitunas de España](#)