



galletas saladas de queso y aceitunas

Se pueden degustar como aperitivo o entrada y se sirven con un queso de cabra fresco, pasta de anchoa o un *tapenade* de aceitunas negras... ¡sin olvidar una copa de vino rosado muy fresca!



ingredientes

150 gramos de aceitunas negras sin hueso
200 gramos de harina
200 gramos de parmesano u otro queso madurado
hierbas de Provence
200 gramos de mantequilla
1 huevo
sal

preparación

1. Picar las aceitunas. Mezclar con la harina, el queso finamente rallado, la sal y las hierbas de Provence.
2. Derretir la mantequilla y agregar a la mezcla junto con el huevo. Amasar delicadamente.
3. Formar unas bolas del tamaño de una nuez y colocar sobre una charole previamente untada de mantequilla.
4. Hornear por 5 minutos a 200°C. Luego bajar la temperatura a 180°C y terminar de hornear por 10 a 15 minutos (las galletas tienen que estar bien doradas).

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardin Secret:

Provence para una nota predominante de albahaca (1/2 cucharita). En este caso omitir la sal.

Louisiana para un sabor apimentado.

Xico para un sorprendente sabor a aguacate anisado (1/4 de cucharita que se mezcla junto con la harina).