



### **OLIVAS “ADOBÁS”**

- ½ kg. de olivas manzanilla normalitas
- Unos granos de pimienta negra
- 1 pizca de cebolleta
- 6 dientes de ajo
- 1 ramillete de tomillo y romero
- 2 hojas de laurel
- Unas hojas de perejil
- 1 limón
- 1 pizca de pimentón picante de la Vera
- 1 pizca de pulpa de choricero
- 1 chorrazo de Lagrima de Malvasía
- 1 pizca de Pedro Ximénez
- 1 chorrazo de aceite de oliva virgen

Majar en un mortero pimientas + cebolleta + ajos + tomillo + romero + laurel.  
Añadir perejil + ralladura y zumo de limón + pimentón.  
Añadir pulpa de choricero + Lagrima de Malvasía + PX + aceite de oliva.  
Verter la mezcla sobre las olivas, puestas en un bol.  
Dejarlas que se empapen bien.