

Tapenade de espinacas con picada de gilda

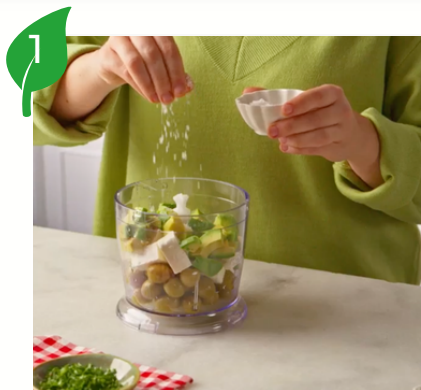
15 minutos

Fácil

4 Personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack Primeros Brotes espinacas (125 g)
- 250 g de aceitunas verdes deshuesadas
- 400 g de queso feta
- 1 aguacate
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 limas
- 80 g de piparras
- 16 anchoas
- 4 pepinillos medianos
- 8 pimientos de piquillo
- Perejil picado al gusto
- Tostadas minis de pan
- Sal y pimienta negra al gusto



En una picadora, añade las aceitunas verdes deshuesadas, el queso feta y el aguacate cortados en cubos, junto con el zumo de lima, aceite de oliva, sal y pimienta negra al gusto.



Tritura ligeramente la mezcla hasta comenzar a obtener una textura cremosa.



Incorpora los brotes de espinaca y vuelve a triturar hasta conseguir una pasta homogénea, manteniendo algunos pequeños grumos para aportar textura. Sirve el tapenade en el plato de emplatado y reserva.



En un bol aparte, mezcla las piparras y los pepinillos finamente cortados con los piquillos y las anchoas también picados. Añade un chorrito de aceite de oliva y mezcla bien.



Coloca la picada sobre el tapenade, decora con perejil picado y acompaña con unas tostaditas de pan.

Productos de esta receta



Primeros Brotes Espinacas

