



Aceitunas rellenas de queso mahonés con confitura de sobrasada y Quelitas.

AIDA OLIVER VALLADOLID. SÓLLER (MALLORCA)

Ingredientes:

Miel

Sobrasada de Sóller

Quelitas

Aceite de oliva virgen

Sal y pimienta

Finas hierbas

Queso Mahonés

Aceitunas verdes o negras sin hueso



Elaboración:

En una sartén rehogaremos la sobrasada y la miel, hasta que la pasta resultante se confite. Le añadiremos un poco de aceite de oliva para suavizar la textura. Vigilar que la sobrasada no se nos queme ya que al llevar pimentón es un poco delicada su cocción. Luego trituraremos esta salsa y la pasaremos por un colador si es necesario. Retiraremos los huesos a las aceitunas y las rellenaremos con dados de queso

tierno mahonés. Montaremos el plato con las aceitunas salseadas, dados de queso y Quelitas que le aportarán un toque crujiente a la elaboración. Decoraremos con un brote de tomillo, albahaca u otra hierba aromática fresca.

