

PALMERAS CON TAPENADE

INGREDIENTES

- 60 g de aceitunas negras sin hueso
- 1 diente de ajo
- 35 g de alcaparras
- 200 g de aceitunas verdes sin hueso
- 1 lata de filetes de anchoa en aceite (50 g)
- 1 cucharada de orégano seco
- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 pellizco de pimienta de Cayena desmenuzada (opcional)
- 1 lámina de hojaldre de aprox. 30x40 cm.

* Accesorios útiles: bandeja de horno y papel de hornear



PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°C. Forre una bandeja del horno con papel de hornear y reserve.
2. Ponga en el vaso las aceitunas negras y trocee **2 seg/vel 6**. Retire a un bol y reserve.
3. Ponga en el vaso el ajo, las alcaparras, las aceitunas verdes y las anchoas con su aceite y triture **3 seg/vel 7**.
4. Con la espátula, baje la mezcla hacia el fondo del vaso. Agregue el orégano, el aceite y la cayena y mezcle **30 seg/vel 4**.
5. Unte la superficie de la lámina de hojaldre con la mezcla del vaso y espolvoree con las aceitunas negras picadas. Enrolle los dos lados largos de la masa hacia el centro y moje con agua la unión de los rollos para que se peguen. Corte el rollo doble en 20 rodajas y colóquelas, separadas entre sí, en la bandeja de horno reservada. Aplástelas un poco con la base del cubilete.
6. Hornee durante **20 minutos** (a 200°C) o hasta que estén doradas.
Sirva como aperitivo.

SUGERENCIAS

- Si las anchoas están muy saladas, no utilice su aceite. Sustitúyalo por aceite de oliva virgen extra.

INFORMACIÓN: Libro Menos de 400 Kcal, cocina ligera