

Za'atar, vinagre balsámico, aceite de oliva y aceitunas Kalamata

Las [aceitunas Kalamata](#) picadas de manera rústica aportan una [textura singular](#) y un sabor salino a este aceite para mojar, sencillo, pero delicioso. La combinación de notas herbales del romero y un ligero toque picante de las escamas de chile, convierten este preparado en la forma perfecta de realzar cualquier pan que acompañe la mesa.

Ingredientes

350 ml de aceite de oliva
1 cucharada de vinagre balsámico
100 g de aceitunas Kalamata deshuesadas, picadas de forma gruesa
1 cucharada de za'atar
1 ramita de romero fresco, solo las hojas
Un puñado de perejil fresco, picado de manera rústica
2 dientes de ajo, finamente picados
1 pizca de escamas de chile rojo
Sal marina en escamas para sazonar
Pimienta negra molida al gusto
Pan de tu elección, recién tostado

Elaboración

Comienza vertiendo el aceite de oliva sobre un plato de bordes altos.

Añade el resto de los ingredientes al aceite y mezcla con cuidado hasta integrar todos los sabores. Ajusta el punto de sal y pimienta según tu preferencia.

Sirve inmediatamente acompañado de pan recién tostado y disfruta de esta exquisita experiencia sensorial.