

www.lavidaesdulce.net

Que tradicional y clásica es esta pasta de aceitunas, albahaca y anchoas, la pasta triple A!!!! Me fascina es una mezcla de sabores deliciosos y diferentes.

Además es botada de fácil de hacer, todo a la procesadora y listo, me encanta!!!

Mejor todavía comerla con una crujiente baguette, sobre todo las baguettes de La Boulangerie, las mejores baguettes de Chile!!!! Las hace un francés en Chicureo y le quedan deliciosas.

Este es un panorama ideal de frío y día nublado, una rica copa de vino, una buena baguette y este rico Tapenade.....de, ya nadie me lo puede negar.....es verdad que la vida es Dulce!

Clásico Tapenade

Receta

1 taza de aceitunas negras sin hueso
1 cucharada de alcaparras sin su jugo
1 filete de anchoas
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cdita de vinagre de vino tinto
8 hojas de albahaca
sal y pimienta a gusto

Poner todos los ingredientes en una procesadora o juguera y agregar una cucharada de agua, moler hasta formar una pasta, salpimentar a gusto y listo!!!! Servir con baguette.