

# ENSALADA de oliva negra de ARAGÓN



## Ingredientes:

- 500 gr de oliva negra de Aragón
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 3 hojas pequeñas de laurel
- 6 cebolletas
- sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

## Preparación:

En un bol ponemos las olivas junto con el ajo en polvo y el laurel troceado, regamos generosamente con AOVE, embotamos y dejamos macerar mínimo 4 días.

Cortamos la cebolla en juliana fina (a tiras), salamos. Añadimos la cebolla y regamos de nuevo generosamente con AOVE. Dejamos reposar mínimo 6 horas, aunque es mejor de un día para otro. Y listo...

[Con las zarpas en la masa](#)