



QUESO FETA AL HORNO CON ACEITUNAS MACERADAS

Ingredientes:

- 1 queso feta
 - 300 g de aceitunas variadas sin hueso
 - 75 ml de aceite de oliva virgen extra
 - 2 cucharadas de perejil picado
 - 4 dientes de ajo pelados y laminados
 - La piel de 1/2 naranja
 - 1 cucharadita de orégano seco
 - 1/2 cucharadita de pimienta rosa molida
 - Una pizca de cayena molida (al gusto)
-

Elaboración:

1. Pica las aceitunas en trozos gruesos y colócalas en un bol.
2. Mezcla el aceite de oliva con el perejil picado, el orégano, la pimienta rosa y la cayena.
3. Añádelo al bol de las aceitunas y añade también la piel de naranja y los ajos laminados.
4. Remueve para mezclar y deja macerar tapado y a temperatura ambiente mínimo 1 hora.
5. Coloca el queso feta en una fuente encima de papel de hornear.
6. Añade por encima un poco del líquido de la marinada y hornea a 200° 15-20 minutos, hasta que los bordes estén dorados y el queso esté tierno.
7. Pasa el queso feta a un plato y pon las aceitunas alrededor para servir.
8. Queda perfecto con unas crujientes tostadas de pan.