

## STUFFED KING OLIVES BRAISED IN A TOMATO SAUCE WITH WHITE BEANS (ACEITUNAS RELLENAS EN SALSA DE TOMATE CON FRIJOLES BLANCOS.)

### INGREDIENTES

#### SALSA DE TOMATE

- $\frac{3}{4}$  de taza de cebolla, en rodajas finas
- 5 dientes de ajo, picados
- $\frac{3}{4}$  de taza de aceite de oliva extra virgen
- Tabbil (a continuación la receta)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 2 cucharaditas de polvo de curry
- Sal y pimienta negra molida, a gusto
- 1 taza de tomates, enlatados, triturados
- 1 taza de frijoles blancos, pequeños, escurridos, cocidos
- $\frac{1}{2}$  limón en conserva, cortado en rodajas finas (a continuación la receta)
- 2 cucharadas de alcaparras, curadas en salmuera, picadas gruesas



#### RELLENO

- 2 tazas de perejil de hoja plana, picado
- 1 cebolla, mediana, picada
- 225 grs de pollo, magro, finamente molido
- $\frac{3}{4}$  de taza de pan molido
- 2 cucharadas de gruyere, recién rallado
- 4 huevos, grandes
- 1  $\frac{1}{2}$  tazas de queso feta, desmenuzado grueso
- 3 docenas de aceitunas verdes, grandes, sin hueso
- $\frac{3}{4}$  de taza de harina para todo uso
- Perejil o cilantro, picado, al gusto para espolvorear

#### TABBIL

- 3 cucharadas de semillas de cilantro, tostadas
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharadas de semillas de comino, tostadas
- 1 cucharada de semillas de alcaravea, tostadas
- $\frac{1}{2}$  cucharada de copos de pimienta rojo triturados

#### LIMONES EN CONSERVA

- 18 Limones
- 6 tazas de agua
- 3 tazas de sal

## INSTRUCCIONES

- Para la salsa de tomate: Combina la cebolla y el ajo con ½ taza de aceite de oliva. Añadir 2 cucharaditas de tabbil, pimentón y polvo de curry y saltear muy suavemente a fuego medio-bajo hasta que la cebolla esté blanda. Agregar sal, pimienta y tomates. Añade una taza de agua caliente y cuando la mezcla empiece a hervir a fuego lento, cúbreala y cocina muy suavemente durante unos 20 minutos, o hasta que la salsa esté espesa. Agregar los frijoles y combinar. Luego agregue el limón en conserva y las alcaparras. Retire del fuego y deje a un lado. Esta salsa puede hacerse con antelación y guardarse en la nevera durante una semana más o menos.
- Para el tabbil: Moler todas las especias juntas en un polvo y almacenar en un recipiente hermético hasta 3 meses.
- Para hacer limones en conserva: Cortar los limones en cuartos, de arriba a abajo, pero no por completo, dejando alrededor de 1 pulgada sin cortar. Haciendo esto puedes extender los cuartos como una flor y se mantienen juntos. Empaca los limones en un frasco no reactivo o en un frasco de galletas de vidrio. Mientras tanto, preparen una salmuera hirviendo el agua y la sal. Una vez que hierva, vierta la salmuera caliente sobre los limones; los limones deben estar completamente sumergidos. Sellen el tarro y dejen que los limones se curen a temperatura ambiente durante 4 a 6 semanas. Cuando estén listos, la carne se separará de la corteza muy fácilmente y la corteza será translúcida sin la blancura calcárea de la corteza del limón crudo. Refrigerar los limones en esta etapa. Los limones deben conservarse fácilmente durante 6 meses. Si se forma moho en la superficie de la salmuera, escúrrala, cuélela y póngala a hervir. Vierta la salmuera caliente sobre los limones. No meta la mano en los limones o herramientas sucias, y manténgalos cubiertos.
- Para el relleno: Combinar el perejil y la cebolla con una taza de aceite de oliva y saltear suavemente a fuego medio-bajo hasta que las cebollas estén muy blandas y transparentes. Colóquelas en un recipiente para mezclar y deje que se enfríen. Añade el pollo, el pan rallado, el gruyere y 2 de los huevos. Usando las manos, amase bien la mezcla. Añade el queso feta. Si la mezcla está demasiado blanda, añada otra cucharada o más de pan rallado.
- Para montar las aceitunas rellenas, calentar una sartén poco profunda con una taza de aceite de cocina hasta que el calor alcance los 180°C. Los aceites deben tener alrededor de 1 cm de profundidad. Cortar las aceitunas a la mitad, a lo largo, y rellenar con una cucharada de relleno (El exterior de la aceituna también está cubierto con el "relleno" similar a una albóndiga). Cuando las aceitunas estén rellenas, empanizarlas sumergiendo primero las aceitunas en una ligera capa de harina, en el resto del huevo batido, y luego dejarlas caer en el aceite precalentado. Girar las aceitunas con un tenedor y cuando cada una esté firme y dorada por todos lados, retirarlas y escurrirlas brevemente sobre una toalla absorbente.
- Poner la salsa de tomate y frijoles a fuego lento, añadiendo otra taza de agua caliente a la mezcla. Cuando todas las bolas de aceitunas se hayan frito, déjenlas en la salsa de cocción a fuego lento. Cúbralas y déjenlas hervir a fuego lento durante 10 minutos para que se calienten. Puede hacer esto en la parte superior de la estufa o en un horno de 180°C. Servir con perejil y cilantro o con ambos, según su gusto.