LA GILDA PERFECTA

Primera aceituna:
la clásica es la de tipo Manzanilla, sin hueso, para poder ensartarla y facilitar su consumo

Piparra o guindilla,
de tamaño más bien pequeño y un fuerte sabor a vinagre. El picante es a tu elección

Anchoa:
bien fina, sin barbas y, si su origen está en el Mar Cantábrico, mucho mejor

Segunda aceituna,
idéntica a la primera

Por último, si la sirves en plato, riégala con un buen chorrito de aceite de oliva virgen extra

¡H! COCINA

bit.ly/HOLA-Gilda-Perfecta