

GALETES SALADES DE FORMATGE I OLIVES

(Karlos Arguiñano)

Per a 36 galetes:

150 g de formatge emmental ratllat

50 g de formatge parmesà ratllat

200 g de farina

120 g de mantega

1 ou

50 g d'olives negres

sal

orenga

herbes aromàtiques

Posar la farina, un polsim de sal, l'ou, els formatges i l'orenga en un bol. Picar les olives negres i incorporar-les. Trossejar la mantega i afegir-la. Pastar els ingredients fins a aconseguir una massa homogènia.

Tallar la massa en 2 trossos, arrodonir-los i després formar 2 cilindres. Embolicar cada cilindre amb film de cuina i deixar-los reposar en el frigorífic fins que endureixin (mínim 1 hora).

Treure els cilindres del frigorífic, retirar el film i tallar-los en rodanxes de 0,5-1 centímetre. Estendre-les sobre una safata de forn coberta amb paper de forn.

Enfornar-les (forn preescalfat) a 200-210° durant 15-20 minuts. Retirar-les del forn i deixar que es refredin. Servir i adornar els bols amb herbes aromàtiques fresques.