



POLÍTICA AGRARIA COMÚN

Cuidando el campo, cuidamos tu bienestar

Practica el campo

Recetas y curiosidades

Alina tus aceitunas

Ingredientes



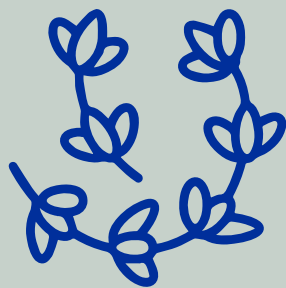
Limonas
Naranja
Pomelo



Ajo morado



Orégano



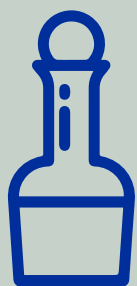
Tomillo



Pimiento verde



Sal gorda



Vinagre de vino



Pasos

- 1 Podemos optar entre aceitunas machadas o ralladas, en este segundo caso podemos hacer simplemente tres hendiduras a la aceituna.
- 2 Echamos las aceitunas en un recipiente de barro o vidrio y las cubrimos con agua. Las tapamos y le cambiamos el agua diariamente durante 7 días.
- 3 Tras estos días quitamos el agua a las aceitunas.
- 4 Añadimos en otro recipiente una primera capa de aceitunas y le añadimos: unos trozos de limón (con cáscara), un par de ajos machados, hinojos cortados, un poco de tomillo y de orégano.
- 5 Volvemos a añadir más aceitunas al bote y a echar de nuevo todos los ingredientes, repetimos este paso hasta llenar el bote. Con esto conseguimos que los ingredientes queden mejor repartidos.
- 6 Podemos poner limón arriba del todo a modo de tapadera para evitar la oxidación de las aceitunas.
- 7 Añadimos unos 30 gr de sal y una tercera parte del recipiente de vinagre. Terminamos de rellenar el bote con agua y lo cerramos.
- 8 Movemos diariamente y lo ideal es dejarlo a la sombra. Debemos esperar unos 4-5 días antes de comer.