

ACEITUNAS VERDES EN SALMUERA



INGREDIENTES:

- Cant. Nec. de Acaitunas
- 200 gr. de Sal por cada litro de agua
- 4 Ramitas de Orégano y de Tomillo.

ELABORACIÓN:

Elegir aceitunas grandes y pincharlas con una aguja esterilizada. Colocarlas en un recipiente de vidrio con una solución de agua con sal en una proporción de 1% por litro de agua. Colocar un peso sobre el recipiente para mantener las aceitunas en el fondo y evitar que queden flotando.

Mantenerlas de esta manera en un lugar seco y oscuro durante 20 a 25 días, cambiando el agua cada 2 o 3 días.

Pasado este tiempo, probar las aceitunas para ver si perdieron el sabor amargo. Si esto no fuera así, mantenerlas en la preparación durante unos días más, cambiando, como siempre, el agua con sal.

Cuando las aceitunas ya no tengan sabor amargo y estén a punto, preparar una salmuera con una proporción de 200 gr. de sal por cada litro de agua y dejar enfriar.

Ecurrir las aceitunas y colocarlas junto a la salmuera y a las hierbas, volviendo a colocar un peso sobre ellas. Tapar el recipiente y mantener en lugar fresco y oscuro por lo menos 60 días antes de utilizar.

Para utilizarlas quitarles parte de la sal.

Si se desea pueden prepararse con especias cubiertas con aceite.