

Aceitunas Aliñadas.

Las aceitunas que se pueden aliñar pueden ser: dulzales, gordales moradas y sajudas. Los ingredientes que se necesitan son:

- Aceitunas partidas.
- Ajo.
- Laurel.
- Tomillo.
- Orégano.
- Zanahoria.
- Pimiento verde y rojo.
- Naranja agria.
- Salmuera.
- Vinagre.

Su preparación es:

Se parten las aceitunas y se tienen un par de días en agua cambiándolas un par de veces para quitarles el amargor. Cuando pasen esos días se cogen las aceitunas y se aliñan con el ajo machacado, la zanahoria, partida en tiras o rodajas según el gusto del consumidor, y el pimiento rojo y verde también partidos, unas hojas de laurel, una ramita de tomillo, un poco de orégano y unas naranjas agrias partidas con la cáscara. Se le echa el vinagre y por último con la sal se hace la salmuera para cubrirlas un par de días y ya listas para comer.