

## *Aceitunas en Cáustica.*

Las aceitunas que podemos utilizar son: manzanilla, gordal (es la más típica).

Su procedimiento es:

Se coge una espuerta de aceitunas (para 0.5kg de sosa cáustica una espuerta llena de agua) y se le echa la cáustica y así se deja toda la noche. Por la mañana, se echan las aceitunas, se las tapa con un saco y la aplastamos con los ladrillos para que las aceitunas cojan la cáustica mirándose cada hora. Para ver si están listas o no se coje una aceituna y se va cortando en rodajas para ver si la cáustica ha llegado al hueso. Poco antes de que llegue al hueso se tira la cáustica y se le va cambiando el agua poco a poco para que vaya soltando un poco de cáustica. Después se echan las aceitunas en botes y se le va cambiando el agua hasta que se vea que está limpia de cáustica. Por ultimo se le echa la salmuera. Después de varios meses y están listas para comer.

Preparación de la salmuera:

Se coge un cubo se llena de agua y se le echa 1kg. de sal y se mueve bien hasta que se haya disuelto la sal, entonces se echa un huevo que no haya estado en el frigorífico y si el huevo se queda por debajo del agua es que le hace falta sal y se le echa poco a poco hasta que el huevo asome la punta por arriba del agua entonces se dice que la salmuera está en su punto.