

Aceitunas Prietas.

En este proceso sólo podemos utilizar las manzanillas.

Las aceitunas prietas se cogen cuando las aceitunas están negras ya en el olivo y les haya caído alguna helada en el campo para que suelten un poco el alpechín (es el caldo que desprende la aceituna).

Su preparación es la siguiente:

Las aceitunas se echan en un cajón, echando capas de aceitunas y sal. Luego se tapan y se tienen un mes más o menos para que las aceitunas poco a poco vayan cogiendo la sal y vayan soltando el alpechín. Cuando están curadas se cogen y se aliñan con pimiento rojo, ajo y orégano, el ajo y el pimiento se mojan y se le echan a las aceitunas y el siguiente día ya están listas para comer y se dejan una noche para que cojan bien el aliño.

Ecología. Feria de la ciencia

Receta de aceitunas prietas

Ingredientes (5 kg)

- sal
- 5 pimientos rojos aproximadamente
- 2 cabezas de ajo
- orégano

Elaboración

Una vez cogidas las aceitunas negras, se lavan con agua en un recipiente. Cuando se termina de lavar se coge una pequeña cantidad y se vierte en otro recipiente (es recomendable utilizar un cajón de aceitunas), se le añade dos puñados de sal aproximadamente. Se vuelven a echar más aceitunas y se repite el mismo proceso hasta que se termine con las aceitunas.

A continuación se tapan con un paño o algo parecido y se le pone un peso encima (ladrillos, losas...) para estrujarlas y así quitarles el alpechín.

Se dejan de esta forma un mes aproximadamente y una vez pasado el mes se vuelven a lavar y se ponen al sol a secar dos o tres días hasta que estén secas y listas para aliñar.

El aliño se prepara picando el pimiento rojo junto a los ajos y al orégano y se le añaden a las aceitunas de la misma forma que la sal: primero se ponen las aceitunas en un nuevo recipiente, se echa el aliño, se vuelven a echar más aceitunas y así consecutivamente hasta terminar todas las aceitunas. Se dejan unas horas y ¡ya están listas para comer!

