

Aceitunas en Salmuera.

Las aceituna que podemos utilizar son: dulzales, manzanillas, gordales, zorzaleñas, moralejas y verdiales.

Los ingredientes que se necesitan son:

- Aceitunas.
- Tomillo.
- Salmuera.
- Ajo.

Su preparación es:

Se echan las aceitunas en botes y por medio se le van echando ajos enteros sin pelar y ramitas de tomillo hasta llenar el bote. Luego 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. Por ultimo, se llenan los botes y se dejan unos meses para que la aceituna este lista para comer.