

strongly
moment
tter at;
men you
more to
our ...



OLIVAS PARTIDAS

Ingredientes

- Olivas
- Agua
- Salmuera
- Zorja(Ajedrea)

Preparación

En primer lugar, sumergir las olivas en agua hasta que se endulcen, cambiando el agua cada 1-2 días.

Una vez hecho esto, hay que preparar una salmuera(hasta que flote un huevo). Por último, introducir las olivas en un tarro y aliñar con zorja(ajedrea).

NOTA : El proceso de la salmuera está destinado a restarles amargor y preparar su conservación. Existe un tradicional truco para saber cuanta sal necesitan las que vayamos a preparar: se añade sal y se va disolviendo hasta que un huevo quede flotando.